



Guten Appetit

HEUTE WIRD SERVIERT

Gegrilltes Schweinekotelett mit mariniertem Kartoffelsalat

Im Kühlschrank bei 5°C aufbewahren
Immer auf eine Temperatur von 75°C erhitzen

ZUTATEN

Kartoffeln, Salz, Dänisches Schweinefilet ohne Knochen 91%, Wasser, Salz, modifizierte Maisstärke, Zucker, Kartoffelmehl, Antioxidationsmittel: Natriumascorbat, Pflanzenöl (Raps, teilweise gehärtet), **MAGERMILCHPULVER**, Salz, Gewürze (Knoblauch 4%, Kurkuma, Petersilie, Zwiebel), hydrolysiertes pflanzliches Eiweiß (Raps, Mais), Butteraroma (31%), **MILCH**, Salz, **MILCH-Säurekultur**, **KÄSE-Lab** (11%), Frisée-Salat, Rotkohl, Rotkraut, Frühlingszwiebeln, grüne Bohnen Bohnen, Dill, Wasser, Rapsöl, französischer Weißweinessig, konservierungsmittel: natriumdisulfit (e-224). enthält **SULFITE**, Salz, Dänisches Schweinefilet ohne Knochen 91%, Wasser, Salz, modifizierte Maisstärke, Zucker, Kartoffelmehl, Antioxidationsmittel: Natriumascorbat, Pflanzliches Öl (Rapsöl, teilweise gehärtet), **MAGERMILCHPULVER**, Salz, Gewürze (Knoblauch 4%, Kurkuma, Petersilie, Zwiebel), hydrolysiertes Pflanzeneiweiß (Raps, Mais), Butteraroma.

Mindestens haltbar bis: 19.05.2024

Nahrungsinhalt pro 100 g	
Energie	433 kJ / 103 kcal
Fett	4,3g
- hiervon gesättigte Fettsäuren	1,9g
Kohlenhydrate	6,7g
- hiervon Zucker	0,7g
Protein	9,2g
Salz	0,98g

Gericht 6
2 Personen

Zubereitung:

Achte auf die Haltbarkeit vom Salat
Vermenge die Kartoffeln, das Dressing und den Salat und lass es durchziehen.
Grille oder brate das Kotelett 25 Minuten lang im Ofen.



Guten Appetit

HEUTE WIRD SERVIERT

Gegrilltes Schweinekotelett mit mariniertem Kartoffelsalat

Im Kühlschrank bei 5°C aufbewahren
Immer auf eine Temperatur von 75°C erhitzen

ZUTATEN

Kartoffeln, Salz, Dänisches Schweinefilet ohne Knochen 91%, Wasser, Salz, modifizierte Maisstärke, Zucker, Kartoffelmehl, Antioxidationsmittel: Natriumascorbat, Pflanzenöl (Raps, teilweise gehärtet), **MAGERMILCHPULVER**, Salz, Gewürze (Knoblauch 4%, Kurkuma, Petersilie, Zwiebel), hydrolysiertes pflanzliches Eiweiß (Raps, Mais), Butteraroma (31%), **MILCH**, Salz, **MILCH-Säurekultur**, **KÄSE-Lab** (11%), Frisée-Salat, Rotkohl, Rotkraut, Frühlingszwiebeln, grüne Bohnen Bohnen, Dill, Wasser, Rapsöl, französischer Weißweinessig, konservierungsmittel: natriumdisulfit (e-224), enthält **SULFITE**, Salz, Dänisches Schweinefilet ohne Knochen 91%, Wasser, Salz, modifizierte Maisstärke, Zucker, Kartoffelmehl, Antioxidationsmittel: Natriumascorbat, Pflanzliches Öl (Rapsöl, teilweise gehärtet), **MAGERMILCHPULVER**, Salz, Gewürze (Knoblauch 4%, Kurkuma, Petersilie, Zwiebel), hydrolysiertes Pflanzeneiweiß (Raps, Mais), Butteraroma.

Mindestens haltbar bis: 19.05.2024

Nahrungsinhalt pro 100 g	
Energie	433 kJ / 103 kcal
Fett	4,3g
- hiervon gesättigte Fettsäuren	1,9g
Kohlenhydrate	6,7g
- hiervon Zucker	0,7g
Protein	9,2g
Salz	0,98g

Gericht 6
3 Personen

Zubereitung:

Achte auf die Haltbarkeit vom Salat
Vermenge die Kartoffeln, das Dressing und den Salat und lass es durchziehen.
Grille oder brate das Kotelett 25 Minuten lang im Ofen.



Guten Appetit

HEUTE WIRD SERVIERT

Gegrilltes Schweinekotelett mit mariniertem Kartoffelsalat

Im Kühlschrank bei 5°C aufbewahren
Immer auf eine Temperatur von 75°C erhitzen

ZUTATEN

Kartoffeln, Salz, Dänisches Schweinefilet ohne Knochen 91%, Wasser, Salz, modifizierte Maisstärke, Zucker, Kartoffelmehl, Antioxidationsmittel: Natriumascorbat, Pflanzenöl (Raps, teilweise gehärtet), **MAGERMILCHPULVER**, Salz, Gewürze (Knoblauch 4%, Kurkuma, Petersilie, Zwiebel), hydrolysiertes pflanzliches Eiweiß (Raps, Mais), Butteraroma (31%), **MILCH**, Salz, **MILCH-Säurekultur**, **KÄSE-Lab** (11%), Frisée-Salat, Rotkohl, Rotkraut, Frühlingszwiebeln, grüne Bohnen Bohnen, Dill, Wasser, Rapsöl, französischer Weißweinessig, konservierungsmittel: natriumdisulfit (e-224), enthält **SULFITE**, Salz, Dänisches Schweinefilet ohne Knochen 91%, Wasser, Salz, modifizierte Maisstärke, Zucker, Kartoffelmehl, Antioxidationsmittel: Natriumascorbat, Pflanzliches Öl (Rapsöl, teilweise gehärtet), **MAGERMILCHPULVER**, Salz, Gewürze (Knoblauch 4%, Kurkuma, Petersilie, Zwiebel), hydrolysiertes Pflanzeneiweiß (Raps, Mais), Butteraroma.

Mindestens haltbar bis: 19.05.2024

Nahrungsinhalt pro 100 g	
Energie	433 kJ / 103 kcal
Fett	4,3g
- hiervon gesättigte Fettsäuren	1,9g
Kohlenhydrate	6,7g
- hiervon Zucker	0,7g
Protein	9,2g
Salz	0,98g

Gericht 6
4 Personen

Zubereitung:

Achte auf die Haltbarkeit vom Salat
Vermenge die Kartoffeln, das Dressing und den Salat und lass es durchziehen.
Grille oder brate das Kotelett 25 Minuten lang im Ofen.



Guten Appetit

HEUTE WIRD SERVIERT

Gegrilltes Schweinekotelett mit mariniertem Kartoffelsalat

Im Kühlschrank bei 5°C aufbewahren
Immer auf eine Temperatur von 75°C erhitzen

ZUTATEN

Kartoffeln, Salz, Dänisches Schweinefilet ohne Knochen 91%, Wasser, Salz, modifizierte Maisstärke, Zucker, Kartoffelmehl, Antioxidationsmittel: Natriumascorbat, Pflanzenöl (Raps, teilweise gehärtet), **MAGERMILCHPULVER**, Salz, Gewürze (Knoblauch 4%, Kurkuma, Petersilie, Zwiebel), hydrolysiertes pflanzliches Eiweiß (Raps, Mais), Butteraroma (31%), **MILCH**, Salz, **MILCH-Säurekultur**, **KÄSE-Lab** (11%), Frisée-Salat, Rotkohl, Rotkraut, Frühlingszwiebeln, grüne Bohnen Bohnen, Dill, Wasser, Rapsöl, französischer Weißweinessig, konservierungsmittel: natriumdisulfit (e-224), enthält **SULFITE**, Salz, Dänisches Schweinefilet ohne Knochen 91%, Wasser, Salz, modifizierte Maisstärke, Zucker, Kartoffelmehl, Antioxidationsmittel: Natriumascorbat, Pflanzliches Öl (Rapsöl, teilweise gehärtet), **MAGERMILCHPULVER**, Salz, Gewürze (Knoblauch 4%, Kurkuma, Petersilie, Zwiebel), hydrolysiertes Pflanzeneiweiß (Raps, Mais), Butteraroma.

Mindestens haltbar bis: 19.05.2024

Nahrungsinhalt pro 100 g	
Energie	433 kJ / 103 kcal
Fett	4,3g
- hiervon gesättigte Fettsäuren	1,9g
Kohlenhydrate	6,7g
- hiervon Zucker	0,7g
Protein	9,2g
Salz	0,98g

Gericht 6
5 Personen

Zubereitung:

Achte auf die Haltbarkeit vom Salat
Vermenge die Kartoffeln, das Dressing und den Salat und lass es durchziehen.
Grille oder brate das Kotelett 25 Minuten lang im Ofen.