

HEUTE WIRD SERVIERT

## Fischfilet mit Kartoffeln. Petersiliensauce und Karotten

Im Kühlschrank bei 5°C aufbewaren Immer auf eine Temperatur von 75°C erhitzten

Weißfisch (SCHOLLE-DORSCH), RAPS, WEIZENmehl, Wasser, Palmöl, Mod. Stärke (Kartoffel), Salz, Gewürz (enthält **SENF**), Backtriebmittel: E500, Kartoffeln, Salz, Babymöhren, fettarme MILCH 1.5% Fett (6%), Wasser, **Buttermilch**, pflanzliche Öle (Raps und Palm), modifizierte Stärke, Emulgator (Mono- und Diglyceride aus pflanzlichen Fettsäuren), Stabilisatoren (Methylcellulose, Guarkernmehl), Säureregulator (Natriumcitrat, Zitronensäure), Laktase-Enzym, Aroma, Wasser, Blattpetersilie Petersilie (2%), Salz, 49% Gemüsebrühe (Abkochung von: Wasser, Gemüse (Zwiebel, Karotte, Lauch, SELLERIE, Fenchel), Thymian, Liebstöckel, schwarzer Pfeffer. Lorbeerblatt, Salz), 19% rehydriertes Gemüsepulver (Zwiebel, Pastinake, Petersilienwurzel, Karotte, Lauch, Champignon, Tomate, Knoblauch), Salz, Zucker, Aromen, modifizierte Stärke, Essig. Petersilienextrakt, Stabilisator (Xanthangummi), acetyliertes destilliertes

Stärkeadipat E1422/Wachsmais, Zitronensaft, Zucker, Pfeffer, schwarz

Mindesten haltbhar bis: 19.05.2024

	1
Nahrungsinhalt pro 100 g	<
Energie 407 kJ/ 9	7 kcal
Fett	2,2 g
- hiervon gesättigte Fettsäurer	
Kohlenhydrate - hiervon Zucker	14 g
- hiervon Zucker	2,8 g
Protein	4,5 g
Salz	1,6 g

Gericht 4 2 Personen

### Zubereitung:

Fisch auf Backblech legen. Kartoffeln, Soße und Gemüse: Löcher in die Folie stechen.





HEUTE WIRD SERVIERT

## Fischfilet mit Kartoffeln, Petersiliensauce und Karotten

Im Kühlschrank bei 5°C aufbewaren. Immer auf eine Temperatur von 75°C erhitzten

Weißfisch (SCHOLLE-DORSCH), RAPS, WEIZENmehl, Wasser, Palmöl, Mod. Stärke (Kartoffel), Salz, Gewürz (enthält SENF), Backtriebmittel: E500, Kartoffeln, Salz, Babymöhren, fettamme MILCH 1,5% Fett (6%), Wasser, Buttermilch, flönarliche Ole (Raps und Palm), modifizierte Stärke, Emulgator (Mono- und Diglyceride aus pflanzlichen Fettsäuren), Stabilisatoren (Methylcellulose, Guarkernmehl), Saüreregulator (Natriumcitrat, Zitronensäure), Laktase-Enzym, Aroma, Wasser, Blattpetersilie Petersilie (2%), Salz, 49% Gemüsebrühe (Abkochung von; Wasser, Gemüse (Zwiebel, Karotte, Lauch, SELLERIE, Fenchel), Thymian, Liebstöckel, schwarzer Pfeffer, Lorbeerblatt, Salz), 19% rehydriertes Gemüsepulver (Zwiebel, Pastinake, Petersilienewurzel, Karotte, Lauch, Champignon, Tomate, Knoblauch), Salz, Zucker, Aromen, modifizierte Stärke, Essig, Petersilienextrakt, Stabilisator (Xanthangummi), acetyliertes destilliertes Stärkeadioat E1422/Wachsmais. Zitronensaft. Zucker, Pfeffer, schwarz

	$\leftarrow$	
Nahrungsinhalt pro 100 g		4
Energie 407 kJ/ 97	kcal	
Fett	2,2 g	
- hiervon gesättigte Fettsäuren	0,7 g	
Kohlenhydrate	14 g	
- hiervon Zucker	2,8 g	
Protein	4,5 g	
Salz	1,6 g	

Gericht 4 3 Personen

### Zubereitung:

Fisch auf Backblech legen. Kartoffeln, Soße und Gemüse: Löcher in die Folie stechen.

Mindesten haltbhar bis: 19.05.2024





HEUTE WIRD SERVIERT

## Fischfilet mit Kartoffeln, Petersiliensauce und Karotten

Im Kühlschrank bei 5°C aufbewaren. Immer auf eine Temperatur von 75°C erhitzten

Weißfisch (SCHOLLE-DORSCH), RAPS, WEIZENmehl, Wasser, Palmöl, Mod. Stärke (Kartoffel), Salz, Gewürz (enthält SENF), Backtriebmittel: E500, Kartoffeln, Salz, Babymöhen, fettamme MILCH 1,5% Fett (6%), Wasser, Buttermitch, pflanzliche Oie (Raps und Palm), modifizierte Stärke, Emulgator (Mono- und Diglyceride aus pflanzlichen Fettsäuren), Stabilisatoren (Methylcellulose, Guarkernmehl), Säureregulator (Natriumcitrat, Zitronensäure), Laktase-Enzym, Aroma, Wasser, Blattpetersiile Petersiile (2%), Salz, 49% Gemüsebrühe (Abkochung von; Wasser, Gemüse (Zwiebel, Karotte, Lauch, SELLERIE, Fenchel), Thymian, Liebstöckel, schwarzer Pfeffer, Lorbeerblatt, Salz), 19% rehydriertes Gemüsepulver (Zwiebel, Pastinake, Petersliienwurzel, Karotte, Lauch, Champignon, Tomate, Knoblauch), Salz, Zucker, Aromen, modifizierte Stärke, Essig, Peterslilenevtrakt, Stabiliisator (Xanthangummi), acetyliertes destilliertes Stärkeadioat E1422/Wachsmais. Zitronensaft, Zucker, Pfeffer, schwarz

	<del>(</del> <del>(</del> <del>(</del> <del>)</del>
Nahrungsinhalt pro 100 g	~
Energie 407 kJ/	97 kcal
Fett	2,2 g
- hiervon gesättigte Fettsäure	
Kohlenhydrate - hiervon Zucker	14 g
- hiervon Zucker	2,8 g
Protein	4,5 g
Salz	1,6 g

Gericht 4 4 Personen

### Zubereitung:

Fisch auf Backblech legen. Kartoffeln, Soße und Gemüse: Löcher in die Folie stechen.

BETTER Feast

Mindesten haltbhar bis: 19.05.2024



HEUTE WIRD SERVIERT

## Fischfilet mit Kartoffeln, Petersiliensauce und Karotten

Im Kühlschrank bei 5°C aufbewaren. Immer auf eine Temperatur von 75°C erhitzten

Weißfisch (SCHOLLE-DORSCH), RAPS, WEIZENmehl, Wasser, Palmöl, Mod. Stärke (Kartoffel), Salz, Gewürz (enthält SENF), Backtriebmittel: ESOD, Kartoffelin, Salz, Babymöhren, fettamme MILCH 1,5% Fett (6%), Wasser, Buttermilch, flanarliche Oie (Raps und Palm), modifizierte Stärke, Emulgator (Mono- und Diglyceride aus pflanzlichen Fettsäuren), Stabilisatoren (Methylcellulose, Guarkernmehl), Säureregulator (Natriumcitrat, Zitronensäure), Laktase-Enzym, Aroma, Wasser, Blattpetersilie Petersilie (2%), Salz, 49% Gemüsebrühe (Abkochung von; Wasser, Gemüse (Zwiebel, Karotte, Lauch, SELLERIE; Fenchel), Thymian, Liebstöckel, schwarzer Pfeffer, Lorbeerblatt, Salz), 19% rehydriertes Gemüsepulver (Zwiebel, Pastinake, Petersilienewurzel, Karotte, Lauch, Champignon, Tomate, Knoblauch), Salz, Zucker, Aromen, modifizierte Stärke, Essig, Petersilienewtrakt, Stabiliisator (Xanthangummi), acetyliertes destilliertes Stärkeadioat E1422/Wachsmais, Zitronensaft, Zucker, Pfeffer, schwarz

	1
Nahrungsinhalt pro 100 g	<
Energie 407 kJ/ 97	7 kcal
Fett	2,2 g
- hiervon gesättigte Fettsäuren	0,7 g
Kohlenhydrate - hiervon Zucker	14 g
- hiervon Zucker	2,8 g
Protein	4,5 g
Salz	1,6 g

Gericht 4 5 Personen

#### Zubereitung:

Fisch auf Backblech legen. Kartoffeln, Soße und Gemüse: Löcher in die Folie stechen.

Mindesten haltbhar bis: 19.05.2024

