



Guten Appetit

HEUTE WIRD SERVIERT

Pulled-Pork-Burger mit Krautsalat und Kartoffelspalten

ZUTATEN

Kartoffeln (97%), Sonnenblumenöl (3%), Schweinenacken DE, Tendin (Salz, Zucker, Säureregulator (E 500), Konservierungsmittel (E 262), Antioxidantien (E 331, E 301), Antiklumpmittel (E 551), Gewürze (Paprika, Zwiebel, geräucherter Koriander, Kreuzkümmel, Knoblauch, Chili, Petersilie), Zucker, Tomatenpulver, Gewürzextrakt (Paprika), Seetangpulver (Seetang), Nitratsalz, BBQ-Sauce (Wasser, Zucker, Traubenzucker, Rohrzuckersirup, Salz, Gewürze (enthält natürliches Aroma), Zwiebel, Rapsöl, **SENFMEHL**, Zitronenkonzentrat, Essig, **VOLLKORNWEIZENMEHL** 59%, Wasser, WEIZENGLUTEN, Zuckersirup, Rapsöl, Hefe, WEIZENMEHL, Maismehl 2%, Salz Sauerteig (Wasser, WEIZENMEHL),
Mehlbehandlungsmittel: E300. Kann enthalten Spuren von Sesam und Milch (18%) enthalten, Weißkohl, Dressing (Wasser, Rapsöl, Zucker, Essig, pasteurisiertes **EIGELB**, Salz, **SENFMEHL** (E415, E412), Konservierungsmittel (E202), Zwiebel), Karotte, Wasser, Zucker, Tomatenmark, Dextrose, Rohrzuckersirup, Salz, Gewürze (enthält natürliche Aromen), Zwiebel, Rapsöl, **SENFMEHL**, Zitronenkonzentrat, Essig, Stabilisator (E 415), Hefeextrakt, Farbstoff (E 150c), Konservierungsmittel (E 202).

Mindestens haltbar bis: 02.06.2024

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

Nahrungsinhalt pro 100 g	
Energie	680 kJ / 162 kcal
Fett	6,2 g
- hiervon gesättigte Fettsäuren	1,5 g
Kohlenhydrate	18 g
- hiervon Zucker	1,7 g
Protein	7,0 g
Salz	0,78 g

Gericht 9
2 Personen

Zubereitung:

Kalte Beilage: Krautsalat & BBQ Dressing
Die Kartoffeln auf ein Backblech legen.
Fleisch: Löcher in die Folie stechen und im Ofen 20-25 Minuten bei 180°C erwärmen.



Guten Appetit

HEUTE WIRD SERVIERT

Pulled-Pork-Burger mit Krautsalat und Kartoffelspalten

ZUTATEN

Kartoffeln (97%), Sonnenblumenöl (3%), Schweinenacken DE, Tendin (Salz, Zucker, Säureregulator (E 500), Konservierungsmittel (E 262), Antioxidantien (E 331, E 301), Antiklumpmittel (E 551), Gewürze (Paprika, Zwiebel, geräucherter Koriander, Kreuzkümmel, Knoblauch, Chili, Petersilie), Zucker, Tomatenpulver, Gewürzextrakt (Paprika), Seetangpulver (Seetang), Nitratsalz, BBQ-Sauce (Wasser, Zucker, Traubenzucker, Rohrzuckersirup, Salz, Gewürze (enthält natürliches Aroma), Zwiebel, Rapsöl, **SENFMEHL**, Zitronenkonzentrat, Essig, **VOLLKORNWEIZENMEHL** 59%, Wasser, WEIZENGLUTEN, Zuckersirup, Rapsöl, Hefe, WEIZENMEHL, Maismehl 2%, Salz Sauerteig (Wasser, WEIZENMEHL),
Mehlbehandlungsmittel: E300. Kann enthalten Spuren von Sesam und Milch (18%) enthalten, Weißkohl, Dressing (Wasser, Rapsöl, Zucker, Essig, pasteurisiertes **EIGELB**, Salz, **SENFMEHL** (E415, E412), Konservierungsmittel (E202), Zwiebel), Karotte, Wasser, Zucker, Tomatenmark, Dextrose, Rohrzuckersirup, Salz, Gewürze (enthält natürliche Aromen), Zwiebel, Rapsöl, **SENFMEHL**, Zitronenkonzentrat, Essig, Stabilisator (E 415), Hefeextrakt, Farbstoff (E 150c), Konservierungsmittel (E 202).

Mindestens haltbar bis: 02.06.2024

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

Nahrungsinhalt pro 100 g	
Energie	680 kJ / 162 kcal
Fett	6,2 g
- hiervon gesättigte Fettsäuren	1,5 g
Kohlenhydrate	18 g
- hiervon Zucker	1,7 g
Protein	7,0 g
Salz	0,78 g

Gericht 9
3 Personen

Zubereitung:

Kalte Beilage: Krautsalat & BBQ Dressing
Die Kartoffeln auf ein Backblech legen.
Fleisch: Löcher in die Folie stechen und im Ofen 20-25 Minuten bei 180°C erwärmen.



Guten Appetit

HEUTE WIRD SERVIERT

Pulled-Pork-Burger mit Krautsalat und Kartoffelspalten

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

ZUTATEN

Kartoffeln (97%), Sonnenblumenöl (3%), Schweinenacken DE, Tendin (Salz, Zucker, Säureregulator (E 500), Konservierungsmittel (E 262), Antioxidantien (E 331, E 301), Antiklumpmittel (E 551), Gewürze (Paprika, Zwiebel, geräucherter Koriander, Kreuzkümmel, Knoblauch, Chili, Petersilie), Zucker, Tomatenpulver, Gewürzextrakt (Paprika), Seetangpulver (Seetang), Nitratsalz, BBQ-Sauce (Wasser, Zucker, Traubenzucker, Rohrzuckersirup, Salz, Gewürze (enthält natürliches Aroma), Zwiebel, Rapsöl, **SENFMEHL**, Zitronenkonzentrat, Essig, **VOLLKORNWEIZENMEHL** 59%, Wasser, WEIZENGLUTEN, Zuckersirup, Rapsöl, Hefe, WEIZENMEHL, Maismehl 2%, Salz Sauerteig (Wasser, WEIZENMEHL),
Mehlbehandlungsmittel: E300. Kann enthalten Spuren von Sesam und Milch (18%) enthalten, Weißkohl, Dressing (Wasser, Rapsöl, Zucker, Essig, pasteurisiertes **EIGELB**, Salz, **SENFMEHL** (E415, E412), Konservierungsmittel (E202), Zwiebel), Karotte, Wasser, Zucker, Tomatenmark, Dextrose, Rohrzuckersirup, Salz, Gewürze (enthält natürliche Aromen), Zwiebel, Rapsöl, **SENFMEHL**, Zitronenkonzentrat, Essig, Stabilisator (E 415), Hefeextrakt, Farbstoff (E 150c), Konservierungsmittel (E 202).

Mindestens haltbar bis: 02.06.2024

Nahrungsinhalt pro 100 g	
Energie	680 kJ / 162 kcal
Fett	6,2 g
- hiervon gesättigte Fettsäuren	1,5 g
Kohlenhydrate	18 g
- hiervon Zucker	1,7 g
Protein	7,0 g
Salz	0,78 g

Gericht 9

4 Personen

Zubereitung:

Kalte Beilage: Krautsalat & BBQ Dressing
Die Kartoffeln auf ein Backblech legen.

Fleisch: Löcher in die Folie stechen und im Ofen 20-25 Minuten bei 180°C erwärmen.



Guten Appetit

HEUTE WIRD SERVIERT

Pulled-Pork-Burger mit Krautsalat und Kartoffelspalten

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

ZUTATEN

Kartoffeln (97%), Sonnenblumenöl (3%), Schweinenacken DE, Tendin (Salz, Zucker, Säureregulator (E 500), Konservierungsmittel (E 262), Antioxidantien (E 331, E 301), Antiklumpmittel (E 551), Gewürze (Paprika, Zwiebel, geräucherter Koriander, Kreuzkümmel, Knoblauch, Chili, Petersilie), Zucker, Tomatenpulver, Gewürzextrakt (Paprika), Seetangpulver (Seetang), Nitratsalz, BBQ-Sauce (Wasser, Zucker, Traubenzucker, Rohrzuckersirup, Salz, Gewürze (enthält natürliches Aroma), Zwiebel, Rapsöl, **SENFMEHL**, Zitronenkonzentrat, Essig, **VOLLKORNWEIZENMEHL** 59%, Wasser, WEIZENGLUTEN, Zuckersirup, Rapsöl, Hefe, WEIZENMEHL, Maismehl 2%, Salz Sauerteig (Wasser, WEIZENMEHL), Mehlbehandlungsmittel: E300. Kann enthalten Spuren von Sesam und Milch (18%) enthalten, Weißkohl, Dressing (Wasser, Rapsöl, Zucker, Essig, pasteurisiertes **EIGELB**, Salz, **SENFMEHL** (E415, E412), Konservierungsmittel (E202), Zwiebel), Karotte, Wasser, Zucker, Tomatenmark, Dextrose, Rohrzuckersirup, Salz, Gewürze (enthält natürliche Aromen), Zwiebel, Rapsöl, **SENFMEHL**, Zitronenkonzentrat, Essig, Stabilisator (E 415), Hefeextrakt, Farbstoff (E 150c), Konservierungsmittel (E 202).

Mindestens haltbar bis: 02.06.2024

Nahrungsinhalt pro 100 g	
Energie	680 kJ / 162 kcal
Fett	6,2 g
- hiervon gesättigte Fettsäuren	1,5 g
Kohlenhydrate	18 g
- hiervon Zucker	1,7 g
Protein	7,0 g
Salz	0,78 g

Gericht 9
5 Personen

Zubereitung:

Kalte Beilage: Krautsalat & BBQ Dressing
Die Kartoffeln auf ein Backblech legen.
Fleisch: Löcher in die Folie stechen und im Ofen 20-25 Minuten bei 180°C erwärmen.