

Zubereitung für Frikadellen mit Kartoffelpüree

(Zubereitung in der Pfanne)

Packung enthält: ca. 66 g Kartoffelpüree und ca. 59 g Frikadellenmasse.

Kartoffelpüree

Zutaten: Kartoffeln 85 %, Palmöl, Magermilchpulver 4,3 %, Salz, Laktose, Milcheiweiß, Aroma.

Frikadellenmasse

Zutaten: Rindfleisch 28 %, Palmfett, Semmelbrösel 17 % (Weizenmehl, Salz, Hefe), modifizierte Stärke, Volleipulver, Röstzwiebeln mit Mehl 3 % (Zwiebeln 76 %, Weizenmehl), Zwiebeln, Tomatenpulver, Salz, Maltodextrin, Hefeextrakt, Kräuter, Gewürze, Gewürzextrakte, Aroma.

Allergene: Gluten, Eier und Milch. Kann Spuren von Sellerie enthalten.

Zubereitung: Beutel aufreißen, Frikadellenmasse im Beutel mit etwas Wasser anteigen, ca. 5 Minuten ziehen lassen. Frikadellen formen, in heißer Pfanne beidseitig braten.

Kartoffelpüree im Beutel mit 300 ml kochendem Wasser anrühren.

Nach der Zubereitung sofort verzehren.

Durchschnittliche Nährwertangaben pro 100 g Trockenprodukt des Kartoffelpüree und Fleischpflanzlerzubereitung:

Energie	1887 kJ
	452 kcal
Fett	21 g
davon gesättigte Fettsäuren	13 g
Kohlenhydrate	42 g
davon Zucker	4,7 g
Ballaststoffe	4,4 g
Eiweiß	15 g
Salz	2,88 g

mindestens haltbar bis:

L...

Füllgewicht: **e** 125 g
50140



kühl und trocken lagern
Unter Schutzatmosphäre verpackt.

Simpert Reiter GmbH Weddigenstraße 2-6 D-86179 Augsburg www.travellunch.de