



**Deutsches  
Rotes  
Kreuz**

Sicher ein natürlicher Genuss

Attraktive Ernährungs-  
lösungen für besondere  
Anforderungen



Ein Kostformangebot  
von Ihrem Menüservice



Bestellbar ab 13. April 2020

# Ein natürliches Geschmackserlebnis



## Inhalt

winVitalis – die schönste Verbindung von spezieller Ernährung und Genuss	3
Meine winVitalis Menüvielfalt	4
Pürierte Menüs plus	6
Pürierte Menüs	12

Zubereitungshinweise	24
Bestellschein	27
Allergenerklärung und Legende	29



*„Jeder soll sich aufs  
Essen freuen können!“*

Thomas Mindrup –  
Koch

## die schönste Verbindung von spezieller Ernährung und Genuss

Volle Mahlzeiten für besondere Ernährungssituationen wie Kau- und Schluckbeschwerden. Als Spezialist in diesem Bereich verbindet Ernährungswissenschaft kreative Kochkunst.

Leckere Mahlzeiten sollten zu den angenehmen Seiten des Lebens gehören und ein kleiner Glanzpunkt im Tagesablauf sein. Vor allem dann, wenn eine spezielle Ernährung wie pürierte Kost benötigt wird. Mit winVitalis wird dies auf ganz natürliche Weise möglich. Die Ernährungs-spezialisten und Köche

haben köstliche Mahlzeiten entwickelt:

- um das Kauen und Schlucken zu erleichtern
- als Beitrag für eine ausreichende Energiezufuhr, auch bei geringem Appetit
- als herzhaft Alternative oder Ergänzung zur Trinknahrung
- als Versorgung für den ganzen Tag

## Pürierte Menüs plus

Ab Seite 6



Hochkalorisch  
für den kleinen  
Appetit



- In der schwarzen Menüschale serviert
- Für den kleinen Hunger (275 g pro Portion)
- Mit mindestens 500 Kalorien und 15 g Eiweiß pro Portion
- Samtig-fein püriert
- Appetitliche und natürliche Optik

## Pürierte Menüs

Ab Seite 12



Die komplette  
Mahlzeit  
mit Soße



- In der weißen Menüschale mit Soße serviert
- Samtig-fein püriert
- Beitrag zur Energie- und Eiweißzufuhr
- Mit mindestens 500 Kalorien und 15 g Eiweiß pro Portion

# Pürierte Menüs plus

Die köstliche kleine Mahlzeit mit dem großen Plus an Energie und Eiweiß



Hochkalorisch  
für den kleinen  
Appetit



- Mit besonders viel Energie
- Mit Eiweiß angereichert
- In der schwarzen Menüschale serviert
- Für den kleinen Hunger (275 g pro Portion)
- Samtig-fein püriert
- Appetitliche und natürliche Optik

## Pürierter Geflügelbraten mit Rahmspinat, dazu Spätzle

GE 275 g

Nährwerte pro Portion: 2.091 kJ/503 kcal, 35 g Fett  
(davon 9,6 g gesättigte Fettsäuren), 22 g Kohlenhydrate  
(davon 4,4 g Zucker), 24 g Eiweiß, 1,8 g Salz

Allergenhinweise:  
G, G1, Ei, Sb, M, Me, La, S

12 **002**



1,8 kcal/g

## Pürierte Gemüseschnitte dazu Erbsen und Butternudeln

GE 275 g

Nährwerte pro Portion: 2.100 kJ/505 kcal, 36 g Fett  
(davon 8,6 g gesättigte Fettsäuren), 25 g Kohlenhydrate  
(davon 7,0 g Zucker), 18 g Eiweiß, 1,7 g Salz

Allergenhinweise:  
G, G1, G3, Ei, Sb, M, Me, La

12 **004**



1,8 kcal/g

## Pürierter Lachs mit Brokkoli und Herzoginkartoffeln

GE 275 g

Nährwerte pro Portion: 2.137 kJ/514 kcal, 36 g Fett  
(davon 5,5 g gesättigte Fettsäuren), 25 g Kohlenhydrate  
(davon 8,7 g Zucker), 21 g Eiweiß, 1,4 g Salz

Allergenhinweise:  
K, Fi, Sb, M, Me, La, S

12 **005**



1,9 kcal/g

## Pürierter Rinderbraten nach Sauerbraten-Art mit Apfelrotkohl und Kartoffeln

GE 275 g

Nährwerte pro Portion: 2.115 kJ/508 kcal,  
35 g Fett (davon 5,2 g gesättigte Fett-  
säuren), 26 g Kohlenhydrate (davon  
9,3 g Zucker), 21 g Eiweiß, 2,3 g Salz

Allergenhinweise:  
Ei, Sb

12 **008**



1,9 kcal/g

## Pürierte Bratwurstchen in Soße mit Sauerkraut und Kartoffelpüree

GE 275 g

Nährwerte pro Portion: 2.093 kJ/504 kcal, 37 g Fett (davon 4,8 g gesättigte Fettsäuren), 21 g Kohlenhydrate (davon 5,6 g Zucker), 20 g Eiweiß, 2,2 g Salz

Allergenhinweise: Ei, Sb, M, Me, La, Sn



1,8 kcal/g

12 **017**

## Püriertes „Deutsches Pfeffer-Beefsteak“ dazu Erbsen und „Pommes“ aus Kartoffelzubereitung

GE 275 g

Nährwerte pro Portion: 2.083 kJ/501 kcal, 33 g Fett (davon 4,9 g gesättigte Fettsäuren), 27 g Kohlenhydrate (davon 6,6 g Zucker), 20 g Eiweiß, 1,7 g Salz

Allergenhinweise: G, G1, G3, Sb



12 **018**



1,8 kcal/g

## Püriertes Fischduett in milder Senfsoße mit Spinat und Reis

GE 275 g

Nährwerte pro Portion: 2.095 kJ/504 kcal, 37 g Fett (davon 5,7 g gesättigte Fettsäuren), 22 g Kohlenhydrate (davon 3,6 g Zucker), 20 g Eiweiß, 1,8 g Salz

Allergenhinweise: Fi, Sb, M, Me, La, Sn



1,8 kcal/g

12 **019**

## Pürierte Nudeln in Tomatensoße und Erbsen

GE 275 g

Nährwerte pro Portion: 2.112 kJ/507 kcal, 34 g Fett (davon 4,2 g gesättigte Fettsäuren), 32 g Kohlenhydrate (davon 9,1 g Zucker), 16 g Eiweiß, 1,7 g Salz

Allergenhinweise: G, G1, Sb



12 **021**



1,9 kcal/g

## Pürierter Rinderbraten in Soße mit Kohlrabi und Kartoffel-Zwiebelpüree

GE 275 g

Nährwerte pro Portion: 2.137 kJ/514 kcal, 37 g Fett  
(davon 5,8 g gesättigte Fettsäuren), 21 g Kohlenhydrate  
(davon 3,9 g Zucker), 22 g Eiweiß, 1,8 g Salz

Allergenhinweise:  
Sb, M, Me, La

12 **022**



1,9 kcal/g

## Pürierter Schweinebraten in Soße mit Wirsing und Nudeln

GE 275 g

Nährwerte pro Portion: 2.125 kJ/511 kcal, 38 g Fett  
(davon 11 g gesättigte Fettsäuren), 21 g Kohlenhydrate  
(davon 5,8 g Zucker), 21 g Eiweiß, 1,4 g Salz

Allergenhinweise:  
G, G1, Ei, Sb, M, Me, La, S

1,9 kcal/g

12 **023**



## Püriertes Hähnchen „Gärtnerin Art“ mit Erbsen und Reis

GE 275 g

Nährwerte pro Portion: 2.093 kJ/504 kcal, 36 g Fett  
(davon 6,3 g gesättigte Fettsäuren), 22 g Kohlenhydrate  
(davon 4,8 g Zucker), 20 g Eiweiß, 1,6 g Salz

Allergenhinweise:  
Sb, M, Me, La

12 **024**



1,8 kcal/g



## Warum ist ein Plus an Eiweiß sinnvoll?

Eine ausreichende Eiweißversorgung im  
Krankheitsfall

- 1 erhält das **Bindegewebe**  
und die **Muskulatur**
- 2 sorgt für eine **verbesserte**  
**Wundheilung**
- 3 trägt zur **Vermeidung von**  
**Wundliegen** bei
- 4 **vermindert** die Gefahr von  
**Mangelernährung**

### Gut zu wissen:

Der durchschnittliche Eiweißbedarf von gesunden Erwachsenen liegt bei 0,8 g Eiweiß je kg Körpergewicht. Bei gesundheitlichen Problemen und Krankheiten, bei schweren und langanhaltenden Infektionen, nach ausgedehnten Operationen, bei Dekubitus oder einer Mangelernährung ist er erhöht.



### Pürierter Alaska-Seelachs in Soße mit Möhren und Herzoginkartoffeln

GE 275 g

Nährwerte pro Portion: 2.182 kJ/524 kcal, 35 g Fett  
(davon 4,5 g gesättigte Fettsäuren), 31 g Kohlenhydrate  
(davon 9,5 g Zucker), 20 g Eiweiß, 1,5 g Salz

Allergenhinweise:  
G, G1, Fi, Sb, M, Me, La

12 025

### Püriertes Gemüse-Bohnenragout mit Karotten-Steckrüben-Gemüse und Herzoginkartoffeln

GE 275 g

Nährwerte pro Portion: 2.206 kJ/531 kcal, 38 g Fett  
(davon 3,5 g gesättigte Fettsäuren), 29 g Kohlenhydrate  
(davon 7,2 g Zucker), 15 g Eiweiß, 1,5 g Salz

Allergenhinweise:  
Sb

12 050



### Püriertes Schweinegrillhacksteak in Soße mit Erbsen und Kartoffel-Zwiebelpüree

GE 275 g

Nährwerte pro Portion: 2.194 kJ/528 kcal, 38 g Fett  
(davon 4,8 g gesättigte Fettsäuren), 25 g Kohlenhydrate  
(davon 4,6 g Zucker), 20 g Eiweiß, 1,8 g Salz

Allergenhinweise:  
Ei, Sb, Sn



12 075

## Zubereitungs-Tipps



Zubereitungshinweise  
ab Seite 24.

Die Pürierten Menüs plus werden in der schwarzen Menüschale geliefert.

### Zubereitung im Backofen

bei 150 °C

Backofen mit Umluft: ca. 30–35 Minuten

Backofen mit Ober- und Unterhitze: ca. 40–45 Minuten

- ✓ Heizen Sie Ihren Backofen oder Umluftofen auf 150 °C vor.
- ✓ Die tiefgekühlte, verschlossene Menüschale auf einen Gitterrost (mittlere Schiene) in den Ofen stellen und die Speise zubereiten.
- ✓ Die Zubereitungszeit kann je nach Ofentyp variieren!

### Zubereitung in der Mikrowelle

ca. 240 Watt, ca. 13–15 Minuten

- ✓ Legen Sie einen umgedrehten Suppenteller auf den Drehteller Ihrer Mikrowelle.
- ✓ Stellen Sie das tiefgekühlte Menü direkt auf den Teller und schalten dann das Gerät ein.

# Menü-Sortimente

## Pürierte Menüs plus

Bestellen Sie 2 x 7 köstliche Menüs im Paket!



Vielfalt  
jeden Tag

### Sortiment 1

#### Pürierte Gemüseschnitte

dazu Erbsen und Butternudeln (Art.-Nr. 12004)

G, G1, G3, Ei, Sb, M, Me, La



#### Pürierte Bratwürstchen in Soße

mit Sauerkraut und Kartoffelpüree  
(Art.-Nr. 12017)

Ei, Sb, M, Me, La, Sn



#### Püriertes „Deutsches Pfeffer-Beefsteak“

dazu Erbsen und „Pommes“ aus Kartoffel-  
zubereitung (Art.-Nr. 12018)

G, G1, G3, Sb



#### Püriertes Fischduett in milder Senfsoße

mit Spinat und Reis  
(Art.-Nr. 12019)

Fi, Sb, M, Me, La, Sn



#### Pürierter Schweinebraten in Soße

mit Wirsing und Nudeln (Art.-Nr. 12023)

G, G1, Ei, Sb, M, Me, La, S



#### Püriertes Hähnchen „Gärtnerin Art“

mit Erbsen und Reis (Art.-Nr. 12024)

Sb, M, Me, La



#### Pürierter Alaska-Seelachs in Soße

mit Möhren und Herzoginkartoffeln  
(Art.-Nr. 12025)

G, G1, Fi, Sb, M, Me, La

47 021

### Sortiment 2

#### Pürierter Geflügelbraten

mit Rahmspinat, dazu Spätzle (Art.-Nr. 12002)

G, G1, Ei, Sb, M, Me, La, S

#### Pürierter Lachs

mit Brokkoli und Herzoginkartoffeln (Art.-Nr. 12005)

K, Fi, Sb, M, Me, La, S



#### Pürierter Rinderbraten nach Sauerbraten-Art

mit Apfelrotkohl und Kartoffeln (Art.-Nr. 12008)

Ei, Sb



#### Pürierte Nudeln in Tomatensoße und Erbsen (Art.-Nr. 12021)

G, G1, Sb



#### Pürierter Rinderbraten in Soße

mit Kohlrabi und Kartoffel-Zwiebelpüree  
(Art.-Nr. 12022)

Sb, M, Me, La



#### Püriertes Gemüse-Bohnenragout

mit Karotten-Steckrüben-Gemüse und  
Herzoginkartoffeln (Art.-Nr. 12050)

Sb



#### Püriertes Schweinegrillhacksteak in Soße

mit Erbsen und Kartoffel-Zwiebelpüree  
(Art.-Nr. 12075)

Ei, Sb, Sn



47 022

# Pürierte Menüs

Ein leckeres Mittagessen –  
angenehm zu essen



Die komplette  
Mahlzeit  
mit Soße



- In der weißen Menüschale mit Soße serviert
- Samtig-fein püriert
- Beitrag zur Energie- und Eiweißzufuhr
- Mit mindestens 500 Kalorien und 20 g Eiweiß pro Portion\*

\* Bei vegetarischen Menüs liegt der Eiweißgehalt bei mind. 15 g pro Menü.

Bild: Pürierte Currywurst, Art.-Nr. 13880 | Zubereitungshinweise ab Seite 24.

## Püriertes Geflügel-Gemüseragout mit Möhren und Kartoffelpüree

GE 455 g

Nährwerte pro Portion: 2.123 kJ/507 kcal, 25 g Fett (davon 3,7 g gesättigte Fettsäuren), 44 g Kohlenhydrate (davon 9,5 g Zucker), 23 g Eiweiß, 2,3 g Salz

Allergenhinweise:  
M, Me, La, S

13 **858**



## Pürierte Klopse „Königsberger Art“ aus Rind- und Schweinefleisch mit feinen Möhren und Kartoffelpüree

GE 455 g

Nährwerte pro Portion: 2.133 kJ/511 kcal, 28 g Fett (davon 10 g gesättigte Fettsäuren), 42 g Kohlenhydrate (davon 13 g Zucker), 20 g Eiweiß, 2,5 g Salz

Allergenhinweise:  
G, G1, M, Me, La, S

13 **859**



## Pürierter Schweinebraten in Soße mit Erbsen und Spätzle

GE 455 g

Nährwerte pro Portion: 2.228 kJ/534 kcal, 31 g Fett (davon 12 g gesättigte Fettsäuren), 39 g Kohlenhydrate (davon 7,3 g Zucker), 23 g Eiweiß, 2,1 g Salz

Allergenhinweise:  
G, G1, Ei, M, Me, La

13 **860**



## Pürierter Alaska-Seelachs in feiner Senfsoße dazu Spinat und Kartoffelpüree

GE 455 g

Nährwerte pro Portion: 2.106 kJ/504 kcal, 27 g Fett (davon 8,4 g gesättigte Fettsäuren), 40 g Kohlenhydrate (davon 11 g Zucker), 22 g Eiweiß, 1,8 g Salz

Allergenhinweise:  
G, G1, Fi, M, Me, La, S, Sn

13 **861**



## Pürierter Rinderbraten in klassischer Soße dazu Rotkohl und Kartoffelpüree

GE 480 g

Nährwerte pro Portion: 2.170 kJ/519 kcal, 28 g Fett (davon 6,2 g gesättigte Fettsäuren), 45 g Kohlenhydrate (davon 10 g Zucker), 20 g Eiweiß, 2,4 g Salz

Allergenhinweise:  
M, Me, La, S

13 **862**



### Püriertes Hähnchen in Sahnesoße mit Spinat und Kartoffelpüree

GE 455 g

Nährwerte pro Portion: 2.388 kJ/573 kcal, 35 g Fett  
(davon 11 g gesättigte Fettsäuren), 38 g Kohlenhydrate  
(davon 10 g Zucker), 24 g Eiweiß, 2,0 g Salz

Allergenhinweise:  
G, G1, M, Me, La

13 **863**



1,3 kcal/g

### Püriertes Schweinegulasch mit Äpfeln dazu Rotkohl und Kartoffelpüree

GE 455 g

Nährwerte pro Portion: 2.221 kJ/532 kcal, 31 g Fett  
(davon 6,3 g gesättigte Fettsäuren), 40 g Kohlenhydrate  
(davon 13 g Zucker), 21 g Eiweiß, 2,4 g Salz

Allergenhinweise:  
M, Me, La, S



13 **864**



1,2 kcal/g

### Pürierter Lachs in feiner Sahnesoße mit Brokkoli und Kartoffelpüree

GE 455 g

Nährwerte pro Portion: 2.089 kJ/500 kcal, 27 g Fett  
(davon 9,0 g gesättigte Fettsäuren), 41 g Kohlenhydrate  
(davon 11 g Zucker), 20 g Eiweiß, 2,2 g Salz

Allergenhinweise:  
G, G1, Fi, M, Me, La, S

13 **867**



1,1 kcal/g



### Pürierter Geflügelbraten in Soße mit Erbsen und Kartoffelpüree

GE 455 g

Nährwerte pro Portion: 2.128 kJ/508 kcal, 24 g Fett  
(davon 3,6 g gesättigte Fettsäuren), 47 g Kohlenhydrate  
(davon 8,1 g Zucker), 25 g Eiweiß, 2,3 g Salz

Allergenhinweise:  
M, Me, La, S

1,1 kcal/g



13 **868**

### Pürierte Käsemakkaroni mit Erbsen und Möhren

GE 465 g

Nährwerte pro Portion:  
2.383 kJ/570 kcal, 29 g Fett (davon 12 g  
gesättigte Fettsäuren), 53 g Kohlenhydrate  
(davon 17 g Zucker), 19 g Eiweiß,  
2,3 g Salz

Allergenhinweise:  
G, G1, M, Me, La

13 **869**



1,2 kcal/g



### Püriertes Omelette in Käsesoße mit Erbsen und Kartoffelpüree

GE 455 g

Nährwerte pro Portion: 2.356 kJ/565 kcal, 34 g Fett  
(davon 12 g gesättigte Fettsäuren), 42 g Kohlenhydrate  
(davon 11 g Zucker), 20 g Eiweiß, 2,2 g Salz

Allergenhinweise:  
Ei, M, Me, La

1,2 kcal/g



13 **871**

### Püriertes Rindergulasch mit Pastinakengemüse und Kartoffelpüree

GE 455 g

Nährwerte pro Portion: 2.076 kJ/497 kcal, 26 g Fett  
(davon 6,3 g gesättigte Fettsäuren), 41 g Kohlenhydrate  
(davon 7,9 g Zucker), 22 g Eiweiß, 2,1 g Salz

Allergenhinweise:  
Ei, M, Me, La, S

13 **872**



1,1 kcal/g

## Pürierte Gemüseplatte in Käsesoße mit Brokkoli, Blumenkohl und Möhren, dazu Kartoffelpüree

GE 455 g

Nährwerte pro Portion: 2.100 kJ/502 kcal, 26 g Fett (davon 11 g gesättigte Fettsäuren), 47 g Kohlenhydrate (davon 11 g Zucker), 16 g Eiweiß, 2,1 g Salz

Allergenhinweise:  
G, G1, M, Me, La

13 **873**



1,1 kcal/g



1,5 kcal/g

## Pürierte Currywurst mit Erbsen und „Pommes“ aus Kartoffelzubereitung

GE 350 g

Dieser Artikel hat abweichende Zubereitungsempfehlungen. Bitte beachten Sie das Schalenetikett.

Nährwerte pro Portion:  
2.264 kJ/543 kcal, 33 g Fett (davon 4,3 g gesättigte Fettsäuren), 37 g Kohlenhydrate (davon 16 g Zucker), 22 g Eiweiß, 2,4 g Salz

Allergenhinweise:  
G, G3, Ei, Sb, Sn



13 **880**

## Zubereitungs-Tipps



Zubereitungshinweise  
ab Seite 24.

Die pürierten Menüs werden in der porzellanweißen Menüschale geliefert.

### Zubereitung im Backofen

bei 150 °C

Backofen mit Umluft: ca. 45–50 Minuten

Backofen mit Ober- und Unterhitze: ca. 55–60 Minuten

- ✓ Heizen Sie Ihren Backofen oder Umluftofen auf 150 °C vor.
- ✓ Die tiefgekühlte, verschlossene Menüschale auf einen Gitterrost (mittlere Schiene) in den Ofen stellen und die Speise zubereiten.
- ✓ Die Zubereitungszeit kann je nach Ofentyp variieren!

### Zubereitung in der Mikrowelle

ca. 800 Watt, ca. 8–9 Minuten

- ✓ Öffnen Sie die tiefgekühlte Menüschale ein Stück an den Ecken.
- ✓ Ziehen Sie dabei die Folie nach oben und dann wieder zurück bis leicht unter den Rand.
- ✓ Legen Sie einen umgedrehten Suppenteller auf den Drehteller Ihrer Mikrowelle. Stellen Sie das tiefgekühlte Menü direkt auf den Teller und schalten dann das Gerät ein.

**Abweichende Zubereitung beachten bei:** Pürierter Currywurst mit Erbsen und „Pommes“ aus Kartoffelzubereitung (Art.-Nr. 13880). Für Informationen siehe Etikett.

# Menü-Sortimente

## Pürierte Menüs

Bestellen Sie 2 x 7 köstliche Menüs im Paket!



Abwechslung  
auf dem Tisch!

### Sortiment 1

**Pürierte Klopse „Königsberger Art“**  
aus Rind- und Schweinefleisch mit feinen  
Möhren und Kartoffelpüree (Art.-Nr. 13859)

G, G1, M, Me, La, S



**Pürierter Schweinebraten in Soße**  
mit Erbsen und Spätzle (Art.-Nr. 13860)

G, G1, Ei, M, Me, La



**Pürierter Alaska-Seelachs in feiner  
Senfsoße**  
dazu Spinat und Kartoffelpüree (Art.-Nr. 13861)

G, G1, Fi, M, Me, La, S, Sn

**Pürierter Geflügelbraten in Soße**  
mit Erbsen und Kartoffelpüree  
(Art.-Nr. 13868)

M, Me, La, S



**Püriertes Omelette in Käsesoße**  
mit Erbsen und Kartoffelpüree (Art.-Nr. 13871)

Ei, M, Me, La



**Püriertes Rindergulasch**  
mit Pastinakengemüse und Kartoffelpüree  
(Art.-Nr. 13872)

Ei, M, Me, La, S



**Pürierte Gemüseplatte in Käsesoße**  
mit Brokkoli, Blumenkohl und Möhren,  
dazu Kartoffelpüree (Art.-Nr. 13873)

G, G1, M, Me, La



47 **476**

### Sortiment 2

**Püriertes Geflügel-Gemüseragout**  
mit Möhren und Kartoffelpüree (Art.-Nr. 13858)

M, Me, La, S



**Pürierter Rinderbraten in  
klassischer Soße**  
dazu Rotkohl und Kartoffelpüree (Art.-Nr. 13862)

M, Me, La, S



**Püriertes Hähnchen in Sahnesoße**  
mit Spinat und Kartoffelpüree (Art.-Nr. 13863)

G, G1, M, Me, La

**Püriertes Schweinegulasch  
mit Äpfeln**  
dazu Rotkohl und Kartoffelpüree  
(Art.-Nr. 13864)

M, Me, La, S



**Pürierter Lachs in feiner Sahnesoße**  
mit Brokkoli und Kartoffelpüree (Art.-Nr. 13867)

G, G1, Fi, M, Me, La, S

**Pürierte Käsemakkaroni**  
mit Erbsen und Möhren (Art.-Nr. 13869)

G, G1, M, Me, La



**Pürierte Currywurst**  
mit Erbsen und „Pommes“ aus Kartoffelzubereitung  
(Art.-Nr. 13880)

G, G3, Ei, Sb, Sn



47 **480**

# Zubereitung im Backofen oder Umluftofen

bei 150 °C

**Pürierte Menüs plus | Pürierte Menüs | Eintöpfe plus | Kuchen plus**

- ✓ Heizen Sie den Backofen oder Umluftofen auf 150 °C vor.
- ✓ Die tiefgekühlte, verschlossene Menüschale auf einen Gitterrost (mittlere Schiene) in den Ofen stellen und zubereiten.
- ✓ Sie können unsere **Pürierten Menüs plus** alternativ auch direkt auf einem Porzellanteller zubereiten. Die Schale kann als Cloche genutzt werden.
- ✓ Die **Eintöpfe plus** aus dem Frischebeutel nehmen und in einer Suppentasse abgedeckt zubereiten.
- ✓ Lassen Sie die **Kuchen** nicht antauen und rühren Sie sie nicht um.



	Backofen mit Umluft	Backofen mit Ober- und Unterhitze
<b>Pürierte Menüs plus</b>	Ca. 30–35 Minuten	Ca. 40–45 Minuten
<b>Pürierte Menüs</b>	Ca. 45–50 Minuten	Ca. 55–60 Minuten

Bitte beachten: Die Zubereitungszeit kann je nach Ofentyp variieren!

**Abweichende Zubereitung beachten bei:** Pürierter Currywurst mit Erbsen und „Pommes“ aus Kartoffelzubereitung (Art.-Nr. 13880). Für Informationen siehe Etikett.



## Vielfalt macht Appetit

Morgens, mittags und abends – mit den pürierten Produkten lässt sich ein abwechslungsreicher Speiseplan zusammenstellen. Immer mit einer großen Portion Geschmack und einem Beitrag zu einer ausreichenden Energiezufuhr.

So können sich alle aufs Essen freuen.



*„Wir bringen Ihnen die winVitalis Gerichte persönlich ins Haus!“*

## Jetzt bestellen!

Nutzen Sie dazu einfach den umseitigen Bestellschein.



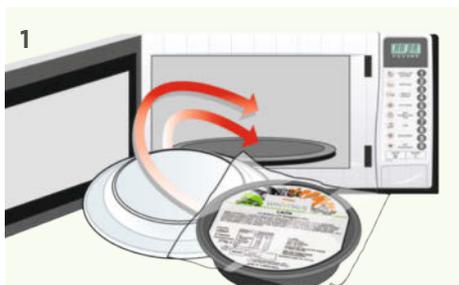


# Zubereitung in der Mikrowelle

bei 800 Watt

## Pürierte Menüs plus

- ✓ Stellen Sie einen umgedrehten Suppenteller zur besseren Wärmeverteilung auf den Drehteller Ihrer Mikrowelle.
- ✓ Die leicht geöffnete, tiefgekühlte Menüschale direkt auf den umgedrehten Teller stellen und dann das Gerät einschalten (Bild 1).
- ✓ Vor dem Servieren 1–2 Minuten ruhen lassen.



## Pürierte Menüs

- ✓ Öffnen Sie die tiefgekühlte Menüschale ein Stück an den Ecken (Bild 2).
- ✓ Ziehen Sie dabei die Folie nach oben und dann wieder zurück bis leicht unter den Rand (Bild 3).
- ✓ Legen Sie einen umgedrehten Suppenteller auf den Drehteller der Mikrowelle. Stellen Sie das tiefgekühlte Menü direkt auf den Teller und schalten dann das Gerät ein (Bild 4).
- ✓ Vor dem Servieren 1–2 Minuten ruhen lassen.



Mikrowelle

## Pürierte Menüs plus

Ca. 240 Watt (30 % Leistung), 13–15 Minuten

## Pürierte Menüs

Bei 800 Watt (100 % Leistung), 8–9 Minuten

## Zur Kennzeichnung der Allergene

Laut Lebensmittelinformationsverordnung (VO [EU]w Nr. 1169/2011) müssen Allergeninformationen bereitgestellt werden. In diesem Katalog weisen wir allergene Zutaten und daraus hergestellte Erzeugnisse per Kürzel aus. Sobald das Etikett die Angabe „kann Spuren enthalten von ...“ trägt, wird das entsprechende Kürzel in Klammern abgebildet.

## Zu Unverträglichkeiten

Personen, die an einer Lebensmittelunverträglichkeit leiden, müssen meist auf das ursächliche Lebensmittel verzichten. Häufige Auslöser von Lebensmittelunverträglichkeiten sind z. B. Gluten oder Laktose. Die Menüs, die laut Rezeptur keine Laktose oder kein Gluten enthalten, haben wir gekennzeichnet. Die Allergene sind als Kürzel unter dem Menübild zu finden.

 Ohne Gluten lt. Rezeptur  Ohne Laktose lt. Rezeptur



## Legende

- G** Gluten, namentlich:
- G1** Weizen
- G2** Roggen
- G3** Gerste
- G4** Hafer
- K** Krebstiere
- Ei** Eier
- Fi** Fische
- E** Erdnüsse
- Sb** Soja
- M** Milch (einschließlich Laktose)
- Me** Milcheiweiß
- La** Laktose
- Sf** Schalenfrüchte, namentlich:
- Sf1** Mandeln
- Sf2** Haselnüsse
- S** Sellerie
- Sn** Senf

## Symbolik

-  Vegetarisch
-  Mit Zutaten vom Schwein
-  Mit Alkohol
-  Ohne Gluten lt. Rezeptur
-  Ohne Laktose lt. Rezeptur
-  Mit Antioxidationsmittel
-  Mit Nitritpökelsalz
-  Mit Süßungsmittel
-  Mit Zuckerart und Süßungsmittel
- GE** Gesamteinwaage

Serviervorschlag: Bei allen Menüabbildungen in diesem Katalog handelt es sich um Serviervorschläge.

Alle in diesem Katalog enthaltenen Angaben (Stand: Januar 2020) wurden nach bestem Wissen und mit größtmöglicher Sorgfalt erstellt. apetito ist bestrebt, alle Daten und Informationen vollständig und aktuell zur Verfügung zu stellen. Trotzdem übernimmt apetito keine Haftung für mangelnde Richtigkeit, Vollständigkeit und Aktualität der Daten und Inhalte in diesem Katalog.



100%  
Aus vorbildlich  
bewirtschafteten Wäldern  
FSC® C000000

Art.-Nr. 61 072



**Deutsches  
Rotes  
Kreuz**