



**Deutsches
Rotes
Kreuz**

Sicher ein natürlicher Genuss

Attraktive Ernährungs-
lösungen für besondere
Anforderungen



Ein Kostformangebot
von Ihrem Menüservice



Entdecken Sie neue Geschmackswelten

Inhalt

Endlich freue ich mich wieder aufs Essen – mit winVitalis	3	Zerkleinerte Menüs	14
winVitalis – spezielle Ernährung trifft auf besten Genuss	4	Pürierte Menüs	20
Jetzt mehr Klarheit und Komfort dank IDDSI-Kategorisierung	5	Zubereitungshinweise	34
Menüvielfalt nach IDDSI	6	Bestellscheine	37
Menüs für besondere Anforderungen	8	Allergene und Legende	39
Wir machen Ihnen den Überblick leicht	9		





„Auch in schwierigen Lebenssituationen dürfen Freude und Genuss beim Essen nicht fehlen!“

Gesa Dannemann –
Ernährungsberatung

Endlich freue ich mich wieder aufs Essen – mit winVitalis

Manchmal gibt es im Leben Situationen, in denen spezielle Ernährungslösungen eine besondere Rolle spielen. Gerade dann ist es wichtig, dass Mahlzeiten lecker und attraktiv sind. Denn das Auge isst mit!

Genau für diese Situation kocht unser erfahrenes Küchenteam köstliche Gerichte aus ausgewählten Zutaten, die Freude bereiten und Appetit machen – ein Genussserlebnis, auf das Sie sich den ganzen Tag freuen können.

Wir sind stolz, Ihnen eine Auswahl an großartigen Speisen für besondere Ernährungsanforderungen anbieten zu können – zum Beispiel, um das Kauen und Schlucken zu erleichtern.

Benötigen Sie weitere Informationen? Unsere Ernährungsberatung hilft Ihnen gerne. Schreiben Sie uns eine E-Mail:

Menueservice@drk-berlin.de

5

Jetzt neu!
Kategorisierung unserer Menüs
nach IDDSI. **Weitere Infos dazu finden
Sie auf Seite 5.**

Unsere Menüs

— 15 g Eiweiß

Unsere **Menüs** enthalten mindestens 15 g Eiweiß pro Mahlzeit.

— 500 kcal

Jedes unserer **Menüs** enthält insgesamt mindestens 500 Kalorien.

Serviervorschlag

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



spezielle Ernährung trifft auf besten Genuss

Die richtige Lösung für besondere Ernährungsanforderungen macht leckeres Essen wieder selbstverständlich. Die von unserer Ernährungswissenschaft speziell entwickelten Menüs liefern nicht nur Nährstoffe, sondern vor allem eines: Freude am Essen. Natürlich angerichtet sehen die Gerichte nicht nur appetitlich aus, sondern leisten auch einen großen Beitrag zum Genuss-erlebnis. So bekommen Sie ein bedeutendes Stück Lebensqualität zurück und das gibt einfach ein gutes und sicheres Gefühl.

Unser Sortiment umfasst Menüs, die Ihnen das Kauen und Schlucken erleichtern. So ist für jeden Bedarf etwas dabei: morgens, mittags, abends und auch zwischendurch sind Sie gut versorgt. Wir bieten Ihnen ein natürlich geschmackvolles Genuss-erlebnis dank ausgewählter Zutaten, kreativer Kochkunst und jahrelanger Erfahrung. Wir wissen, wie es geht!

Eine wohltuende Mahlzeit ist mehr als nur Essen – und wir sind überzeugt, dass dem nichts im Weg stehen muss.

Jetzt mehr Klarheit und Komfort dank IDDSI-Kategorisierung

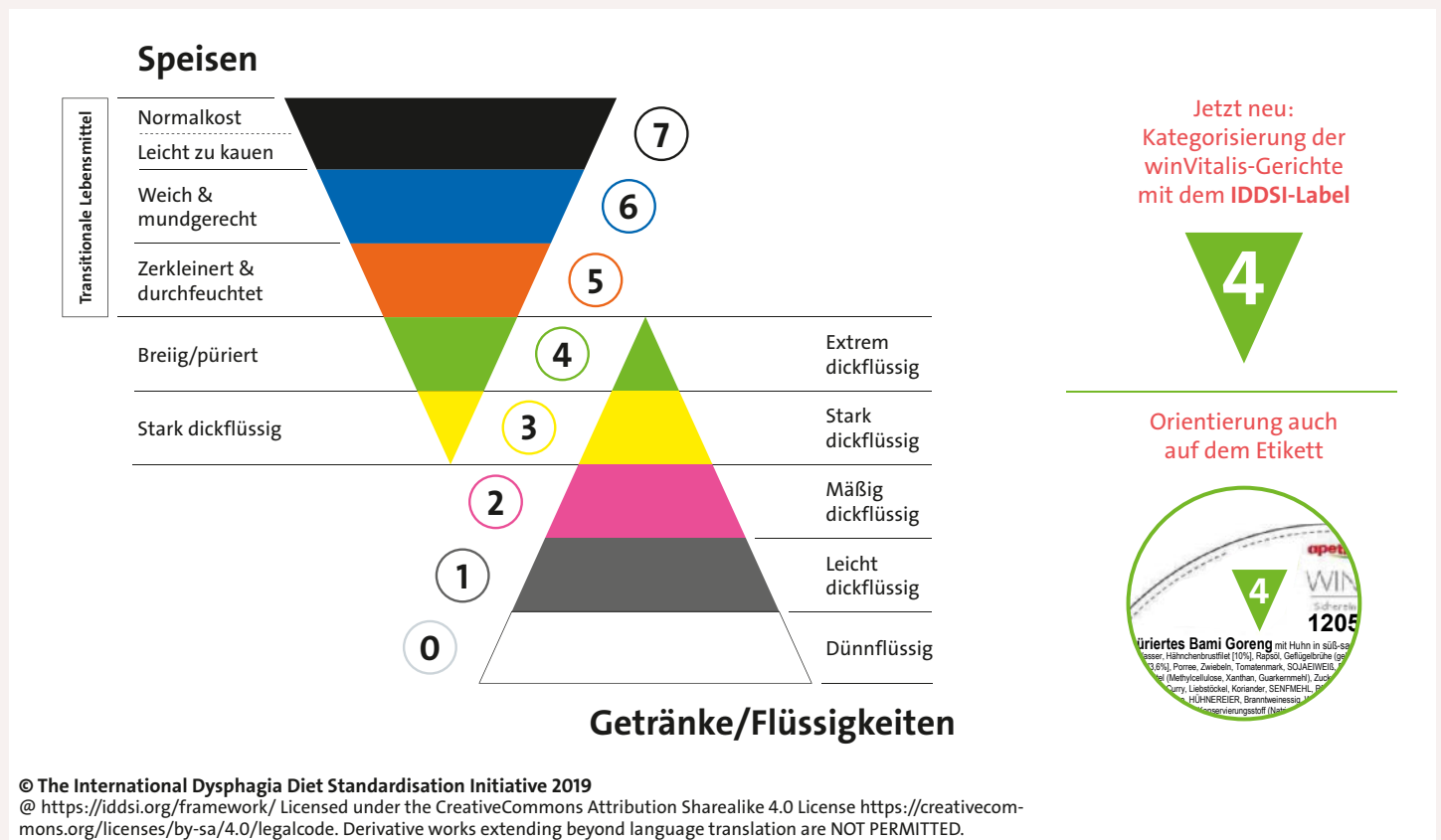
IDDSI steht für „International Dysphagia Diet Standardisation Initiative“. Sie bietet seit 2013 globale und standardisierte Definitionen für texturadaptierte Lebensmittel und Flüssigkeiten. Die international anerkannte Kategorisierung in acht Konsistenzstufen hilft Menschen mit Kau- und

Schluckbeschwerden auf der ganzen Welt dabei, Essen und Trinken wieder sicher genießen zu können. Wir von winVitalis orientieren unser besonderes Angebot an den IDDSI-Konsistenzstufen und bieten Ihnen eine große Auswahl im Bereich der Level 4 und 5 an.



„Dank IDDSI-Kennzeichnung bin ich immer auf der sicheren Seite.“

Sandra Beermann -
Genießerin



Jetzt neu:
Kategorisierung der
winVitalis-Gerichte
mit dem IDDSI-Label



Orientierung auch
auf dem Etikett



Das macht unsere texturadaptierten Menüs so beliebt:

- ✔ Appetitlich: liebevolle Optik und bester Geschmack
- ✔ Unbeschwert: geprüfte Konsistenz für Level 4 und 5
- ✔ Vielfältig: mehr Abwechslung für jeden Geschmack



Sie möchten mehr erfahren?

Rund 590 Millionen Menschen auf der ganzen Welt leiden an Schluckstörungen. Diese und weitere wichtige Informationen hat die IDDSI auf ihrer Website zusammengefasst:
www.iddsi.org

winVitalis

Menüvielfalt nach IDDSI

Durch individuell an die Bedürfnisse angepasste Konsistenzen wird die Angst vor dem Verschlucken minimiert. Hochwertig angerichtet und typisch im Geschmack stehen alle Speisen von winVitalis für echten Genuss. Entdecken Sie die Vielfalt!

IDDSI-Level EC 7: Leicht zu kauen Menüs



(Nicht in diesem Katalog enthalten)

- Leckere und beliebte Menüs in der Menüschale
- Weiche und zarte Konsistenz für unbeschwerten Genuss
- **Eine Übersicht über die Menüs kann angefordert werden unter: Menueservice@drk-berlin.de**



IDDSI-Level 5: Zerkleinerte Menüs



Ab Seite 14

- In der Menüschale mit Soße serviert
- Appetitliche und natürliche Optik
- Mit mind. 500 Kalorien und mind. 20 g Eiweiß (15 g bei vegetarischen Menüs) pro Portion



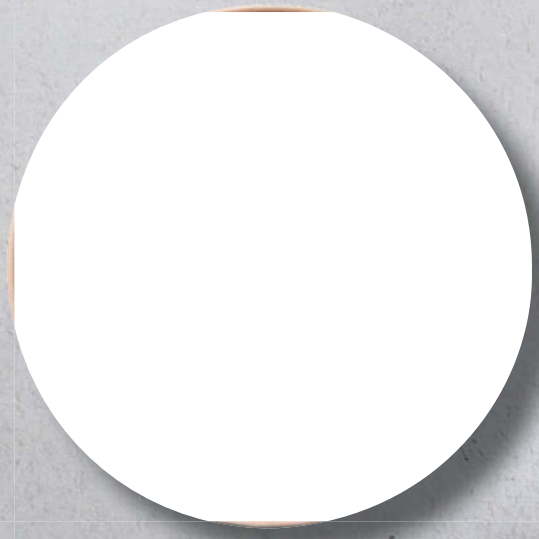


IDDSI-Level 4: Pürierte Menüs

4

Ab Seite 20

- In der Menüschale mit oder ohne Soße serviert
- Beitrag zur Energie- und Eiweißzufuhr
- Mit mind. 500 Kalorien und mind. 20 g Eiweiß (15 g bei vegetarischen Menüs) pro Portion



Wir machen Ihnen den Überblick leicht

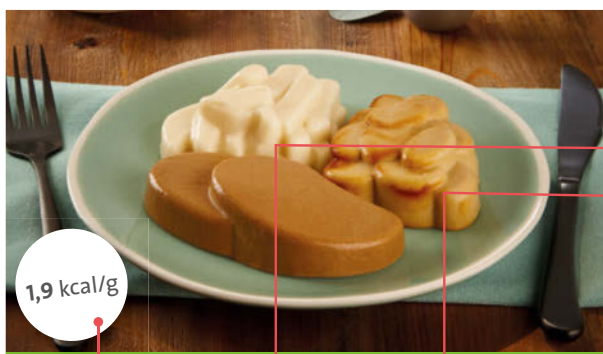
beste Qualität und volle Transparenz

Menü-Kategorie

Farbcode IDDSI-Level

Preisklasse

Pürierte Menüs



Pürierter Rinderbraten in Soße mit Kohlrabi und Kartoffel-Zwiebelpüree

GE 275 g

Nährwerte pro Portion: 2.115 kJ/509 kcal, 38 g Fett (davon 5,8 g gesättigte Fettsäuren), 18 g Kohlenhydrate (davon 3,9 g Zucker), 22 g Eiweiß, 1,8 g Salz

Allergenhinweise: Sb, M, Me, La

WV5



1,9 kcal/g

12 022

Kalorienangabe pro Gramm

Gesamt-einwaage (GE)

Nährwerte pro Portion

Allergene

Erklärungen zu Allergenen finden Sie auf Seite 39.

Nutri-Score

Das Nährwertkennzeichnungsmodell erleichtert den Vergleich der Nährwertqualität innerhalb einer Produktkategorie.

Piktogramme

Erklärungen zu Piktogrammen finden Sie auf Seite 39.

Artikelnummer

Wenn Sie ein Menü ausgewählt haben, tragen Sie die 3 letzten Ziffern der angegebenen Artikelnummer bitte auf Ihrem Bestellschein ein.

Mit nachhaltiger Fischwirtschaft Verantwortung tragen



ASC-C-00177

Fisch mit diesem Zeichen stammt aus einer ASC-zertifizierten verantwortungsvollen Aquakultur. www.asc-aqua.org



MSC-C-51654

Fisch mit diesem Zeichen stammt aus einer MSC-zertifizierten nachhaltigen Fischerei. www.msc.org/de

Zerkleinerte Menüs

5

Herzhaftes Auswahl an geschmackvollen Menüs mit stückiger Konsistenz



- In der Menüschale mit Soße serviert
- Appetitliche und natürliche Optik
- Mit mind. 500 Kalorien und mind. 20 g Eiweiß (15 g Eiweiß bei vegetarischen Menüs) pro Portion



Zerkleinerter Rinderbraten in Soße mit püriertem Rotkohl und Stampfkartoffeln

GE 440 g

WV5

Nährwerte pro Portion: 2.130 kJ/511 kcal, 30 g Fett (davon 5,9 g gesättigte Fettsäuren), 36 g Kohlenhydrate (davon 12 g Zucker), 20 g Eiweiß, 2,8 g Salz



Allergienhinweise: Sb, M, Me, La



12 **400**

1,2 kcal/g

Zerkleinertes Rinderhacksteak mit Buttersoße dazu Brokkoli und Bratkartoffeln

GE 440 g

WV5

Nährwerte pro Portion: 2.240 kJ/538 kcal, 35 g Fett (davon 8,3 g gesättigte Fettsäuren), 32 g Kohlenhydrate (davon 7,9 g Zucker), 20 g Eiweiß, 2,8 g Salz



Allergienhinweise: G, G1, Sb, M, Me, La, S, Sn

12 **401**



1,2 kcal/g

Zerkleinertes Rindergulasch mit buntem Gemüsemix und feinen Nudeln

GE 440 g

WV5

Nährwerte pro Portion: 2.169 kJ/520 kcal, 32 g Fett (davon 3,7 g gesättigte Fettsäuren), 34 g Kohlenhydrate (davon 7,7 g Zucker), 21 g Eiweiß, 2,5 g Salz



Allergienhinweise: G, G1, Sb



12 **402**



1,2 kcal/g

Zerkleinertes Rinderragout in herzhafter Soße dazu Kartoffel-Möhren-Stampf

GE 440 g

WV5

Nährwerte pro Portion: 2.120 kJ/509 kcal, 32 g Fett (davon 3,6 g gesättigte Fettsäuren), 30 g Kohlenhydrate (davon 9,1 g Zucker), 21 g Eiweiß, 3,1 g Salz



Allergienhinweise: Ei, Sb, S

12 **410**



1,2 kcal/g



Zerkleinertes Schweinehacksteak in Champignonsoße mit pürierten grünen Bohnen und Stampfkartoffeln

GE 440 g

Nährwerte pro Portion: 2.490 kJ/598 kcal, 39 g Fett
(davon 8,3 g gesättigte Fettsäuren), 33 g Kohlenhydrate
(davon 7,6 g Zucker), 23 g Eiweiß, 3,4 g Salz

WV5



1,4 kcal/g

Allergenhinweise: Sb, M, Me, La, Sn



12 **406**

Zerkleinerter Schweinebraten in Bratensoße dazu Kohlrabi und Stampfkartoffeln

GE 440 g



Nährwerte pro Portion: 2.129 kJ/511 kcal, 31 g Fett (davon
6,7 g gesättigte Fettsäuren), 31 g Kohlenhydrate (davon
8,5 g Zucker), 23 g Eiweiß, 3,2 g Salz

WV5

12 **407**

Allergenhinweise: Sb, M, Me, La, Sn



1,2 kcal/g

Zerkleinerte Bratwurst in Bratensoße mit Kohlrabi und Bratkartoffeln

GE 440 g

Nährwerte pro Portion: 2.217 kJ/533 kcal, 38 g Fett (davon
7,7 g gesättigte Fettsäuren), 26 g Kohlenhydrate (davon
6,2 g Zucker), 20 g Eiweiß, 3,0 g Salz

WV5



1,2 kcal/g

Allergenhinweise:
Sb, M, Me, La



12 **408**

Entdecken Sie auch
**Püriertes für den
ganzen Tag**

Immer etwas
Leckeres für
Zwischendurch.



Zerkleinertes Geflügel-Gemüseragout in Kräutersoße

dazu Möhren und Stampfkartoffeln

GE 440 g

Nährwerte pro Portion: 2.125 kJ/510 kcal, 31 g Fett (davon 6,7 g gesättigte Fettsäuren), 32 g Kohlenhydrate (davon 9,4 g Zucker), 21 g Eiweiß, 2,5 g Salz



WV5

1,2 kcal/g

Allergenhinweise: Sb, M, Me, La, S



12 **403**

Zerkleinertes Hähnchensteak in Currysoße

dazu Erbsen und feine Nudeln

GE 440 g

WV5



Nährwerte pro Portion: 2.113 kJ/507 kcal, 31 g Fett (davon 4,7 g gesättigte Fettsäuren), 33 g Kohlenhydrate (davon 5,6 g Zucker), 21 g Eiweiß, 2,2 g Salz

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

12 **404**



1,1 kcal/g

Zerkleinerter Geflügelbraten in Bratensoße

mit buntem Gemüsemix und Bratkartoffeln

GE 440 g

WV5

Nährwerte pro Portion: 2.135 kJ/513 kcal, 36 g Fett (davon 3,5 g gesättigte Fettsäuren), 24 g Kohlenhydrate (davon 4,8 g Zucker), 21 g Eiweiß, 2,4 g Salz



Allergenhinweise:
Sb



12 **405**



1,2 kcal/g

Zerkleinerter Kabeljau in Senfsoße

(aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Spinat und Stampfkartoffeln

GE 440 g

WV5



Nährwerte pro Portion:
2.208 kJ/530 kcal, 33 g Fett (davon 8,2 g gesättigte Fettsäuren), 32 g Kohlenhydrate (davon 7,9 g Zucker), 20 g Eiweiß, 2,1 g Salz

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

12 **420**



1,2 kcal/g



Zerleinerte Menüs



Zerleinerters Lachs in Meerrettichsoße mit Brokkoli und feinen Nudeln

GE 440 g

WV5

Nährwerte pro Portion: 2.192 kJ/526 kcal, 33 g Fett (davon 6,0 g gesättigte Fettsäuren), 34 g Kohlenhydrate (davon 8,5 g Zucker), 21 g Eiweiß, 2,2 g Salz



Allergienhinweise: G, G1, Fi, Sb, M, Me, La, S

12 **421**

Zerleinertes Gemüseragout in heller Soße dazu Möhren und Kartoffelpüree

GE 440 g

WV5

Nährwerte pro Portion: 2.082 kJ/501 kcal, 33 g Fett (davon 10 g gesättigte Fettsäuren), 33 g Kohlenhydrate (davon 10 g Zucker), 13 g Eiweiß, 2,4 g Salz



Allergienhinweise: Sb, M, Me, La, S

12 **430**



Zerleinerte Nudeln in Käsesoße dazu Möhren-Steckrüben-Gemüse und Brokkoli

GE 440 g

WV5

Nährwerte pro Portion: 2.089 kJ/501 kcal, 28 g Fett (davon 5,0 g gesättigte Fettsäuren), 43 g Kohlenhydrate (davon 11 g Zucker), 14 g Eiweiß, 2,4 g Salz



Allergienhinweise: G, G1, Sb, M, Me, La, S

12 **431**

Zerleinerte Nudeln mit Bolognesesoße vom Rind dazu Erbsen

GE 440 g

WV5

Nährwerte pro Portion: 2.116 kJ/507 kcal, 26 g Fett (davon 3,3 g gesättigte Fettsäuren), 42 g Kohlenhydrate (davon 12 g Zucker), 21 g Eiweiß, 2,9 g Salz



Allergienhinweise: G, G1, S

12 **409**



Menü-Sortimente

Wochenkartons

Bestellen Sie jeweils 7 köstliche Menüs im Paket!



Abwechslung
auf dem Tisch!

Zerkleinerte Menüs 1

5

Zerkleinertes Rinderhacksteak mit Buttersoße dazu Brokkoli und Bratkartoffeln (Art.-Nr. 12401)

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

Zerkleinertes Rindergulasch mit buntem Gemüsemix und feinen Nudeln (Art.-Nr. 12402)

G, G1, Sb



Zerkleinertes Hähnchensteak in Currysoße dazu Erbsen und feine Nudeln (Art.-Nr. 12404)

G, G1, M, Me, La, Sn

Zerkleinerter Schweinebraten in Bratensoße dazu Kohlrabi und Stampfkartoffeln (Art.-Nr. 12407)

Sb, M, Me, La, Sn



Zerkleinerte Nudeln mit Bolognesesoße vom Rind dazu Erbsen (Art.-Nr. 12409)

G, G1, S



Zerkleinerter Kabeljau in Senfsoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Spinat und Stampfkartoffeln (Art.-Nr. 12420)

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

Zerkleinertes Gemüseragout in heller Soße dazu Möhren und Kartoffelpüree (Art.-Nr. 12430)

Sb, M, Me, La, S



47 **389**

Zerkleinerte Menüs 2

5

Zerkleinerter Rinderbraten in Soße mit püriertem Rotkohl und Stampfkartoffeln (Art.-Nr. 12400)

Sb, M, Me, La



Zerkleinertes Geflügel-Gemüseragout in Kräutersoße dazu Möhren und Stampfkartoffeln (Art.-Nr. 12403)

Sb, M, Me, La, S



Zerkleinerter Geflügelbraten in Bratensoße mit buntem Gemüsemix und Bratkartoffeln (Art.-Nr. 12405)

Sb



Zerkleinertes Schweinehacksteak in Champignonsoße mit pürierten grünen Bohnen und Stampfkartoffeln (Art.-Nr. 12406)

Sb, M, Me, L, Sn



Zerkleinerte Bratwurst in Bratensoße mit Kohlrabi und Bratkartoffeln (Art.-Nr. 12408)

Sb, M, Me, La,



Zerkleinerter Lachs in Meerrettichsoße mit Brokkoli und feinen Nudeln (Art.-Nr. 12421)

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

Zerkleinerte Nudeln in Käsesoße dazu Möhren-Steckrüben-Gemüse und Brokkoli (Art.-Nr. 12431)

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



47 **390**

Pürierte Menüs

4

Köstliche Mahlzeiten –
abwechslungsreich zusammengestellt



- In der Menüschale serviert, mit oder ohne Soße
- Beitrag zur Energie- und Eiweißzufuhr
- Mit mind. 500 Kalorien und mind. 20 g Eiweiß (15 g Eiweiß bei vegetarischen Menüs) pro Portion



Pürierter Sauerbraten vom Rind mit Apfelrotkohl und Kartoffeln

GE 275 g

WV5

Nährwerte pro Portion: 2.106 kJ/507 kcal, 35 g Fett (davon 5,2 g gesättigte Fettsäuren), 24 g Kohlenhydrate (davon 9,6 g Zucker), 21 g Eiweiß, 2,3 g Salz



Allergenhinweise:
Ei, Sb



12 **008**

1,8 kcal/g

Pürierter Rinderbraten in Soße mit Kohlrabi und Kartoffel-Zwiebelpüree

GE 275 g

WV5

Nährwerte pro Portion: 2.115 kJ/509 kcal, 38 g Fett (davon 5,8 g gesättigte Fettsäuren), 18 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



Püriertes Rinderhacksteak in Kräuterbuttersoße mit Bohnen und Bratkartoffeln

GE 340 g

WV5

Nährwerte pro Portion:
2.482 kJ/597 kcal, 43 g Fett (davon 9,4 g gesättigte Fettsäuren), 27 g Kohlenhydrate (davon 7,6 g Zucker), 22 g Eiweiß, 2,1 g Salz



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

12 **104**

1,8 kcal/g

Pürierter Rinderhackauflauf mit Kartoffelhaube dazu Wirsing

GE 275 g

WV5

Nährwerte pro Portion: 2.081 kJ/501 kcal, 37 g Fett (davon 6,1 g gesättigte Fettsäuren), 18 g Kohlenhydrate (davon 4,4 g Zucker), 20 g Eiweiß, 1,6 g Salz



Allergenhinweise: Sb, M, Me, La

12 **060**



1,8 kcal/g



Pürierte Erbsensuppe mit Wurstzubereitung vom Schwein

GE 300 g

WV5

Nährwerte pro Portion:
2.196 kJ/528 kcal, 36 g Fett (davon 7,5 g gesättigte Fettsäuren), 25 g Kohlenhydrate (davon 3,3 g Zucker), 21 g Eiweiß, 2,1 g Salz



Allergenhinweise:
Ei, Sb, S, Sn



12 **055**

Pürierte Bratwurstchen in Soße mit Sauerkraut und Kartoffelpüree

GE 275 g

WV5



Nährwerte pro Portion: 2.097 kJ/505 kcal, 37 g Fett (davon 4,9 g gesättigte Fettsäuren), 19 g Kohlenhydrate (davon 5,5 g Zucker), 20 g Eiweiß, 2,1 g Salz

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



12 **017**



Pürierter Schweinebraten in Champignonsoße mit Möhren und Bratkartoffeln

GE 340 g

WV5

Nährwerte pro Portion: 2.377 kJ/572 kcal, 41 g Fett (davon 6,3 g gesättigte Fettsäuren), 25 g Kohlenhydrate (davon 7,4 g Zucker), 22 g Eiweiß, 1,9 g Salz



Allergenhinweise: Sb, M, Me, La, S



12 **106**

Pürierte Bratwurst in Currysoße mit Pommes aus Kartoffelzubereitung, dazu Erbsen

GE 340 g

WV5



Nährwerte pro Portion: 2.229 kJ/535 kcal, 33 g Fett (davon 4,3 g gesättigte Fettsäuren), 33 g Kohlenhydrate (davon 14 g Zucker), 22 g Eiweiß, 2,4 g Salz

Allergenhinweise:
G, G3, Ei, Sb, Sn



12 **103**





Pürierter Schweinebraten in Soße mit Blumenkohl und Bratkartoffeln

GE 275 g

WV5

Nährwerte pro Portion: 2.125 kJ/512 kcal, 38 g Fett (davon 6,1 g gesättigte Fettsäuren), 18 g Kohlenhydrate (davon 5,7 g Zucker), 21 g Eiweiß, 1,7 g Salz



Allergenhinweise:
Sb, M, Me, La, S



12 **058**

1,9 kcal/g

Püriertes Hähnchen "Gärtnerin Art" mit Erbsen und Herzoginkartoffeln

GE 275 g

WV5

Nährwerte pro Portion: 2.150 kJ/517 kcal, 35 g Fett (davon 5,5 g gesättigte Fettsäuren), 22 g Kohlenhydrate (davon 7,4 g Zucker), 23 g Eiweiß, 1,7 g Salz



Allergenhinweise:
Sb, M, Me, La

12 **076**



1,9 kcal/g

Püriertes Hühnerfrikassee in Soße dazu Möhren und Reis

GE 340 g

WV5

Nährwerte pro Portion: 2.316 kJ/557 kcal, 39 g Fett (davon 6,5 g gesättigte Fettsäuren), 28 g Kohlenhydrate (davon 8,6 g Zucker), 21 g Eiweiß, 2,0 g Salz



Allergenhinweise:
Sb, M, Me, La



12 **110**



1,6 kcal/g

Püriertes Hähnchen in Currysoße dazu Erbsen und Reis

GE 340 g

WV5

Nährwerte pro Portion: 2.304 kJ/555 kcal, 40 g Fett (davon 6,2 g gesättigte Fettsäuren), 25 g Kohlenhydrate (davon 6,3 g Zucker), 21 g Eiweiß, 2,1 g Salz



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

12 **108**



1,6 kcal/g



Pürierter Geflügelbraten mit Rahmspinat, dazu Spätzle

GE 275 g

WV5

Nährwerte pro Portion: 2.105 kJ/506 kcal, 36 g Fett (davon 9,7 g gesättigte Fettsäuren), 20 g Kohlenhydrate (davon 4,4 g Zucker), 24 g Eiweiß, 1,8 g Salz



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

12 **002**

1,8 kcal/g

Pürierter Lachs (aus verantwortungsvoller Aquakultur) mit Brokkoli und Herzoginkartoffeln

GE 275 g

WV5



Nährwerte pro Portion: 2.215 kJ/533 kcal, 38 g Fett (davon 5,9 g gesättigte Fettsäuren), 22 g Kohlenhydrate (davon 8,7 g Zucker), 22 g Eiweiß, 1,4 g Salz



1,9 kcal/g

12 **061**

Allergienhinweise: i, Sb, M, Me, La

Pürierter Alaska-Seelachs in Soße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Möhren und Herzoginkartoffeln

GE 275 g

WV5

Nährwerte pro Portion: 2.146 kJ/516 kcal, 35 g Fett (davon 4,6 g gesättigte Fettsäuren), 27 g Kohlenhydrate (davon 9,5 g Zucker), 20 g Eiweiß, 1,5 g Salz



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

12 **025**



1,9 kcal/g

Pürierter Lachs in Buttersoße (aus verantwortungsvoller Aquakultur) mit Brokkoli und Nudeln

GE 340 g

WV5

Nährwerte pro Portion:
2.429 kJ/585 kcal, 43 g Fett (davon 13 g gesättigte Fettsäuren), 25 g Kohlenhydrate (davon 9,3 g Zucker), 23 g Eiweiß, 1,8 g Salz



Allergienhinweise:
G, G1, Ei, Fi, Sb, M, Me, La



1,7 kcal/g

12 **109**



Pürierte Gemüseschnitte

dazu Erbsen und Butternudeln

GE 275 g

WV5

Nährwerte pro Portion: 2.091 kJ/503 kcal, 36 g Fett (davon 8,7 g gesättigte Fettsäuren), 24 g Kohlenhydrate (davon 7,5 g Zucker), 18 g Eiweiß, 1,7 g Salz



1,8 kcal/g

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



12 004

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

GE 275 g

WV5

Nährwerte pro Portion:
2.184 kJ/526 kcal, 38 g Fett (davon 3,6 g gesättigte Fettsäuren), 26 g Kohlenhydrate (davon 7,2 g Zucker), 15 g Eiweiß, 1,6 g Salz



12 050

Allergenhinweise:
Sb



1,9 kcal/g

Püriertes Rührei mit Spinat

dazu Kartoffelpüree

GE 275 g

WV5

Nährwerte pro Portion:
2.253 kJ/543 kcal, 42 g Fett (davon 6,5 g gesättigte Fettsäuren), 20 g Kohlenhydrate (davon 3,9 g Zucker), 16 g Eiweiß, 1,7 g Salz



2,0 kcal/g

Allergenhinweise:
Ei, Sb, M, Me, La



12 059





Pürierte Käsemakkaroni in Käsesoße dazu Brokkoli

GE 340 g

WV5

Nährwerte pro Portion: 2.135 kJ/513 kcal,
36 g Fett (davon 14 g gesättigte Fettsäuren), 24 g Kohlenhydrate (davon 5,2 g Zucker), 21 g Eiweiß, 1,9 g Salz



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



12 **105**

Pürierte Spaghetti mit Tomatensoße à la Napoli

GE 300 g

WV5



Nährwerte pro Portion: 2.267 kJ/545 kcal, 37 g Fett (davon 17 g gesättigte Fettsäuren), 34 g Kohlenhydrate (davon 11 g Zucker), 16 g Eiweiß, 1,8 g Salz

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



12 **056**



Pürierte Spaghetti Bolognese vom Rind

GE 300 g

WV5

Nährwerte pro Portion: 2.150 kJ/516 kcal, 32 g Fett (davon 9,1 g gesättigte Fettsäuren), 31 g Kohlenhydrate (davon 10 g Zucker), 23 g Eiweiß, 1,9 g Salz



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

12 **051**

Püriertes Bami Goreng mit Hähnchen in süß-saurer Soße

GE 300 g

WV5



Nährwerte pro Portion: 2.093 kJ/503 kcal, 34 g Fett (davon 3,6 g gesättigte Fettsäuren), 24 g Kohlenhydrate (davon 6,8 g Zucker), 23 g Eiweiß, 2,0 g Salz

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



12 **052**



Menü-Sortimente

Wochenkartons

Bestellen Sie jeweils 7 köstliche Menüs im Paket!



Abwechslung
auf dem Tisch!

Pürierte Menüs 1

4

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

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

Pürierter Sauerbraten vom Rind
mit Apfelrotkohl und Kartoffeln (Art.-Nr. 12008)

Ei, Sb



Pürierte Bratwürstchen in Soße
mit Sauerkraut und Kartoffelpüree (Art.-Nr. 12017)

Ei, Sb, M, Me, La, Sn



Pürierte Spaghetti
mit Tomatensoße à la Napoli (Art.-Nr. 12056)

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



Püriertes Rührei
mit Spinat, dazu Kartoffelpüree (Art.-Nr. 12059)

Ei, Sb, M, Me, La



Pürierter Rinderhackauflauf
mit Kartoffelhaube, dazu Wirsing (Art.-Nr. 12060)

Sb, M, Me, La



Pürierter Lachs
(aus verantwortungsvoller Aquakultur) mit
Brokkoli und Herzoginkartoffeln (Art.-Nr. 12061)

Fi, Sb, M, Me, La,



47 **384**

Pürierte Menüs 2

4

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

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



Pürierter Rinderbraten in Soße
mit Kohlrabi und Kartoffel-Zwiebelpüree
(Art.-Nr. 12022)

Sb, M, Me, La



Pürierter Alaska-Seelachs in Soße
(aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Möhren und
Herzoginkartoffeln (Art.-Nr. 12025)

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

Pürierte Spaghetti Bolognese vom Rind
(Art.-Nr. 12051)

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

Pürierte Erbsensuppe
mit Wurstzubereitung vom Schwein (Art.-Nr. 12055)

Ei, Sb, S, Sn



Pürierter Schweinebraten in Soße
mit Blumenkohl und Bratkartoffeln (Art.-Nr. 12058)

Sb, M, Me, La, S



Püriertes Hähnchen "Gärtnerin Art"
mit Erbsen und Herzoginkartoffel (Art.-Nr. 12076)

Sb, M, Me, La



47 **385**

Menü-Sortimente Wochenkartons



Abwechslung
auf dem Tisch!

Bestellen Sie eine Vielfalt köstlicher Menüs in einem Paket!

Pürierte Menüs mit Soße

Pürierte Bratwurst in Currysoße
mit Pommes aus Kartoffelzubereitung, dazu Erbsen
(Art.-Nr. 12103)

G, G3, Ei, Sb, Sn



Püriertes Rinderhacksteak in
Kräuterbuttersoße
mit Bohnen und Bratkartoffeln (Art.-Nr. 12104)

G, G1, Sb, M, Me, La, Sn

Pürierte Käsemakkaroni in Käsesoße
dazu Brokkoli (Art.-Nr. 12105)

G, G1, Sb, M, Me, La



Pürierter Schweinebraten in
Champignonsoße
mit Möhren und Bratkartoffeln (Art.-Nr. 12106)

Sb, M, Me, La, S



Püriertes Hähnchen in Currysoße
dazu Erbsen und Reis (Art.-Nr. 12108)

Sb, M, Me, La, S, Sn



Pürierter Lachs in Buttersoße
(aus verantwortungsvoller Aquakultur)
mit Brokkoli und Nudeln (Art.-Nr. 12109)

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

Püriertes Hühnerfrikassee in Soße
dazu Möhren und Reis (Art.-Nr. 12110)

Sb, M, Me, La



47 **388**



Zubereitungs- hinweise

Freuen Sie sich auf unsere vielfältigen winVitalis Menüs. Für einen ganz besonderen Genuss beachten Sie bitte neben den Hinweisen auf dem Schalenetikett die folgenden Zubereitungshinweise:

Zubereitung im Backofen oder Umluftofen

Zubereitung in der Menüschale

bei 150 °C, ca. 40 bis 50 Minuten

Bitte beachten: Die Zubereitungszeit kann je nach Backofen variieren.

- ✔ Den Ofen auf 150 °C vorheizen.

- ✔ Die tiefgekühlte, verschlossene Menüschale auf einem Gitterrost (mittlere Schiene) in den Ofen stellen und zubereiten.

- ✔ Sobald die Verzehrttemperatur erreicht ist, das Menü direkt servieren.

- ✔ Um Abtrocknungen zu vermeiden, die heiße Speise bis zum Verzehr in der geschlossenen Menüschale belassen.

- ✔ Die Menüs auf Hautbildung und Kondenswasser prüfen und ggf. entfernen.
Achtung: Die Haut darf nicht verzehrt werden.

- ✔ Die Menüs nicht umrühren!

- ✔ Das Produkt nicht wieder erwärmen.
Achtung: Die Kuchen und Quiches gemäß den Angaben auf dem Etikett zubereiten.



Zubereitung in der Suppentasse (nur für Cremesuppen)

bei 150 °C, ca. 40 bis 50 Minuten

Bitte beachten: Die Zubereitungszeit kann je nach Backofen variieren.

- ✔ Den Ofen auf 150 °C vorheizen.

- ✔ Die tiefgefrorene Suppe wird aus dem Karton / Beutel entnommen und in eine Suppentasse gegeben.

- ✔ Die Suppentasse mit passendem Deckel abdecken und auf einem Gitterrost (mittlere Ebene) im Backofen zubereiten.

- ✔ Nach der Zubereitung die Suppe umrühren und direkt servieren.

- ✔ Das Produkt nicht wieder erwärmen.

Zubereitung in der Mikrowelle

Zubereitung in der Menüschale

Zubereitungszeit: siehe Etikett

- ✔ Das tiefgekühlte Menü direkt aus dem TK-Schrank in die Mikrowelle stellen.
- ✔ Sofern ein Drehteller vorhanden ist, stellen Sie einen umgedrehten Suppenteller unter das Menü. So sorgen Sie für eine bessere und gleichmäßigere Wärmeverteilung in der Mikrowelle.
- ✔ Das Gerät einstellen.
- ✔ Sobald die Verzehrttemperatur erreicht ist, das Menü direkt servieren.
- ✔ Um Abtrocknungen zu vermeiden, das heiße Menü bis zum Verzehr abgedeckt halten.
- ✔ Die Menüs auf Hautbildung und Kondenswasser prüfen.
Achtung: Die Haut darf nicht verzehrt werden.
- ✔ Die Menüs nicht umrühren!
- ✔ Das Produkt nicht wieder erwärmen.



Zubereitung in der Suppentasse (nur für Cremesuppen)

Zubereitungszeit: siehe Etikett

- ✔ Die tiefgekühlte Suppe aus dem Beutel entnehmen, in eine Suppentasse geben und mit dem Suppentassendeckel abdecken.
- ✔ Sofern ein Drehteller vorhanden ist, stellen Sie einen umgedrehten Suppenteller unter das Menü. So sorgen Sie für eine bessere und gleichmäßigere Wärmeverteilung in der Mikrowelle.
- ✔ Nach dem Erhitzen die Suppe in der Mikrowelle 1 bis 2 Minuten in der abgedeckten Suppentasse ruhen lassen, damit sich die Wärme gleichmäßig in der Suppe verteilt.
- ✔ Nach der Zubereitung die Speisen umrühren und direkt servieren.
- ✔ Das Produkt nicht wieder erwärmen.

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.

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

Immer abrufbar

Die Produkt- und Zutateninformationen nach der Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV) sowie weitere Ernährungsinformationen sind immer für Sie abrufbar unter

www.drk-berlin.de/Artikelinfo

oder per telefonisch unter der kostenfreien

Telefonnummer 0800 2738486.









(Hier können keine Bestellungen aufgegeben werden.)



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

Piktogramme

-  Vegetarische Zubereitung
-  Mit Zutaten vom Schwein
-  Ohne Gluten lt. Rezeptur
-  Ohne Laktose lt. Rezeptur
-  Mit Antioxidationsmittel
-  Mit Nitritpökelsalz
-  Mit Süßungsmittel
-  Mit Zucker(n) und Süßungsmittel



Art.-Nr. 61072_14/2023_5.500Ex_SPP



DRK LV Berliner Rotes Kreuz e.V.
Menüservice
Bachestr. 11, 12161 Berlin

