

apetito

WINVITALIS

Sicher ein natürlicher Genuss



von **apetito**

Attraktive Ernährungslösungen
für besondere Anforderungen



Ein Ernährungsangebot der Landhausküche

Entdecken Sie neue Geschmackswelten

Inhalt

Endlich freue ich mich wieder aufs Essen – mit winVitalis	3	Cremesuppen	10
winVitalis – spezielle Ernährung trifft auf besten Genuss	4	Zerkleinerte Menüs	14
Jetzt mehr Klarheit und Komfort dank IDDSI-Kategorisierung	5	Pürierte Menüs	20
winVitalis – Menüvielfalt nach IDDSI	6	Püriertes für den ganzen Tag	29
winVitalis – Menüs für besondere Anforderungen	8	Zubereitungshinweise	34
Wir machen Ihnen den Überblick leicht	9	Bestellscheine	37
		Allergene und Legende	39





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

Gesa Dannemann –
apetito 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 Genusserlebnis, 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? Die apetito Ernährungsberatung hilft Ihnen gerne. Schreiben Sie uns eine E-Mail:

ernaehrung@apetito.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.



winVitalis – spezielle Ernährung trifft auf besten Genuss

winVitalis bietet die richtige Lösung für besondere Ernährungsanforderungen und 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. Mit winVitalis bekommen Sie ein bedeutendes Stück Lebensqualität zurück und das gibt einfach ein gutes und sicheres Gefühl.

Unser Sortiment umfasst ein Ganztagesangebot von Komplettmenüs über Brotzeit-Schnitten, Salate und Quiches bis hin zu Kuchen, die Ihnen das Kauen und Schlucken erleichtern. So ist für jeden Bedarf etwas dabei: morgens, mittags, abends und auch zwischendurch sind Sie gut versorgt.

Mit winVitalis bieten wir Ihnen ein natürlich geschmackvolles Genusserlebnis dank ausgewählter Zutaten, kreativer Kochkunst und jahrelanger Erfahrung. Wir wissen, wie es geht!

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

Jetzt mehr Klarheit und Komfort dank IDDSI-Kategorisierung

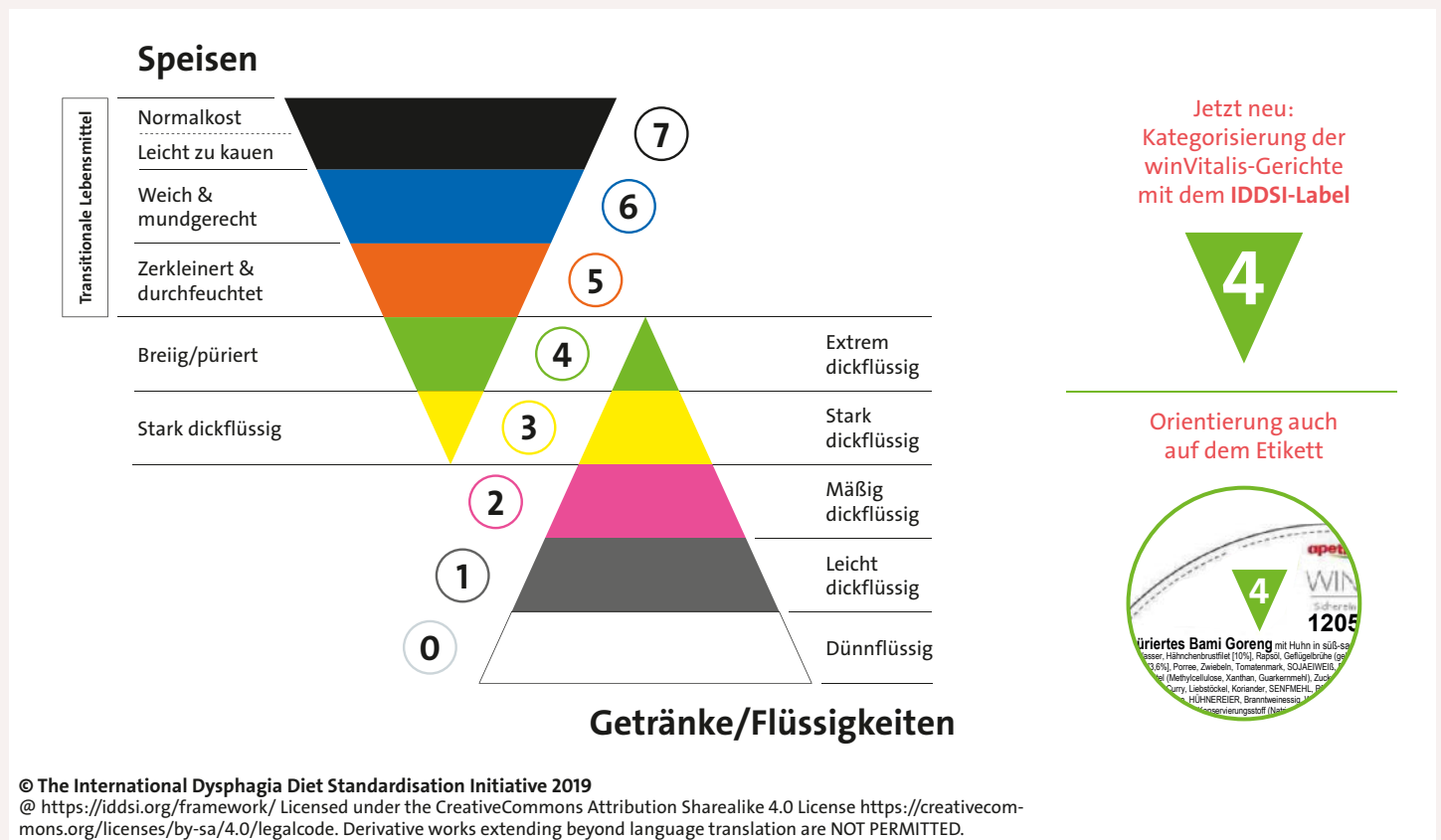
IDDSI steht für „International Dysphagia Diet Standardisation Initiative“. Sie bietet seit 2013 globale und standardisierte Definitionen für texturadaptierte Lebensmittel und Flüssigkeiten. Die international anerkannte Kategorisierung in acht Konsistenzstufen hilft Menschen mit Kau- und

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 – winVitalis-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 Menüschaale
- Weiche und zarte Konsistenz für unbeschwertes Genuss
- **Eine Übersicht über die Menüs kann angefordert werden unter: ernaehrung@apetito.de**



IDDSI-Level 5: Zerkleinerte Menüs



Ab Seite 14

- In der Menüschaale 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



IDDSI-Level 4: Püiertes für den ganzen Tag

4

Ab Seite 29

- Von Brot über Salat bis Kuchen, von Frühstück über Snack bis Abendbrot
- Appetitliche und natürliche Optik
- Mit mind. 1,25 Kalorien pro Gramm



winVitalis

Menüs für besondere Anforderungen

Neben Gerichten, die das Kauen und Schlucken erleichtern, bietet winVitalis Essen für viele weitere Bedürfnisse. Unsere Gerichte werden nach wissenschaftlichen Standards und mit großer Sorgfalt entwickelt und zubereitet.

Cremesuppen

Ab Seite 10

- Herzhaft-lecker
- Natürlich im Geschmack
- Mind. 1,25 Kalorien pro Gramm und mind. 7 g Eiweiß pro Portion



ⓘ Wichtig!

Alle unsere Suppen sind **nicht** geeignet für Tischgäste mit Kau- und Schluckbeschwerden!



Warum ist ein Plus an Eiweiß sinnvoll?

Eine ausreichende Eiweißversorgung im Krankheitsfall

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

ⓘ Gut zu wissen:

Der durchschnittliche Eiweißbedarf von gesunden Erwachsenen zwischen 19 und 65 Jahren liegt bei 0,8 g Eiweiß je Kilogramm Körpergewicht. Bei gesundheitlichen Problemen und Krankheiten, nach ausgedehnten Operationen oder einer Mangelernährung ist der Eiweißbedarf erhöht.

Wir machen Ihnen den Überblick leicht

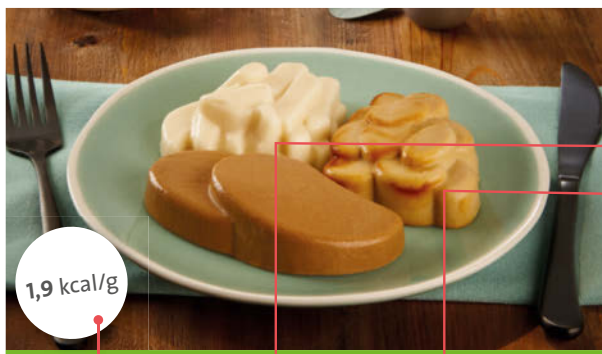
winVitalis steht für beste Qualität und volle Transparenz

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

Cremesuppen

Herzhaft-leckere Cremesuppen –
ein Genuss zu jeder Tageszeit



- Herzhaft-lecker
 - Natürlich im Geschmack
 - Mind. 1,25 Kalorien pro Gramm und mind. 7 g Eiweiß pro Portion
 - Ohne stückige Einlage
-



Karottencremesuppe (einzeln verpackt)

GE 160 g

WV3

Nährwerte pro Portion: 1.002 kJ/241 kcal, 16 g Fett (davon 11 g gesättigte Fettsäuren), 14 g Kohlenhydrate (davon 9,4 g Zucker), 9,2 g Eiweiß, 1,8 g Salz



1,5 kcal/g

Allergienhinweise:
Sb, M, Me, La



12 **800**

Spargelcremesuppe (einzeln verpackt)

GE 160 g

WV3

Nährwerte pro Portion: 923 kJ/222 kcal, 17 g Fett (davon 12 g gesättigte Fettsäuren), 7,0 g Kohlenhydrate (davon 3,8 g Zucker), 9,3 g Eiweiß, 1,1 g Salz



12 **801**

Allergienhinweise:
Sb, M, Me, La



1,4 kcal/g

Brokkolicremesuppe (einzeln verpackt)

GE 160 g

WV3

Nährwerte pro Portion: 874 kJ/211 kcal, 16 g Fett (davon 6,9 g gesättigte Fettsäuren), 5,0 g Kohlenhydrate (davon 1,5 g Zucker), 10,0 g Eiweiß, 1,4 g Salz



1,3 kcal/g

Allergienhinweise:
M, Me, La, S



12 **802**



Cremesuppen



Geflügelcremesuppe (einzeln verpackt)

GE 160 g

WV3

Nährwerte pro Portion: 890 kJ/214 kcal, 17 g Fett (davon 5,8 g gesättigte Fettsäuren), 3,3 g Kohlenhydrate (davon 1,2 g Zucker), 11 g Eiweiß, 1,4 g Salz



Allergenhinweise:
M, Me, La, S



12 **803**

1,3 kcal/g

Erbsencremesuppe (einzeln verpackt)

GE 160 g

WV3

Nährwerte pro Portion: 1.029 kJ/248 kcal, 19 g Fett (davon 10 g gesättigte Fettsäuren), 8,3 g Kohlenhydrate (davon 3,9 g Zucker), 9,0 g Eiweiß, 1,5 g Salz



Allergenhinweise:
Sb, M, Me, La



12 **804**

1,5 kcal/g



Kürbiscremesuppe (einzeln verpackt)

GE 160 g

WV3

Nährwerte pro Portion: 853 kJ/205 kcal, 14 g Fett (davon 3,2 g gesättigte Fettsäuren), 11 g Kohlenhydrate (davon 8,2 g Zucker), 7,8 g Eiweiß, 1,2 g Salz



Allergenhinweise:
M, Me, La



12 **805**

1,3 kcal/g

Linsencremesuppe mit Apfel (einzeln verpackt)

GE 160 g

WV3

Nährwerte pro Portion: 878 kJ/210 kcal, 12 g Fett (davon 2,6 g gesättigte Fettsäuren), 16 g Kohlenhydrate (davon 10 g Zucker), 7,7 g Eiweiß, 1,2 g Salz



Allergenhinweise:
M, Me, La



12 **806**

1,3 kcal/g



Menü-Sortimente

Wochenkartons

Bestellen Sie köstliche Cremesuppen im Paket!
Jede Suppe ist 2 Mal enthalten!



Abwechslung
auf dem Tisch!

Cremesuppen

Karottencremesuppe

(Art.-Nr. 12800)

Sb, M, Me, La



Spargelcremesuppe

(Art.-Nr. 12801)

Sb, M, Me, La



Brokkolicremesuppe

(Art.-Nr. 12802)

M, Me, La, S



Geflügelcremesuppe

(Art.-Nr. 12803)

M, Me, La, S



Erbсенcremesuppe

(Art.-Nr. 12804)

Sb, M, Me, La



Kürbисcremesuppe

(Art.-Nr. 12805)

M, Me, La



Linsencremesuppe

mit Apfel (Art.-Nr. 12806)

M, Me, La



Dieser Wochenkarton
enthält **14** leckere Suppen!

47 **026**



Zerkleinerte Menüs

5

Herzhafter 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



1,2 kcal/g

Allergenhinweise:
Sb, M, Me, La



12 **400**

Zerkleinertes Rinderhacksteak
mit Buttersoße

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



Allergenhinweise:
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



1,2 kcal/g

Allergenhinweise:
G, G1, Sb



12 **402**



Zerkleinertes Rinderragout
in herzhafter Soße

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



Allergenhinweise: 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

Allergienhinweise: Sb, M, Me, La, Sn



12 **406**

1,4 kcal/g

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

Allergienhinweise: Sb, M, Me, La, Sn



12 **407**



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

Allergienhinweise: Sb, M, Me, La



12 **408**



1,2 kcal/g

Entdecken Sie auch
Püriertes für den ganzen Tag

Unsere Ernährungsexperten haben in Zusammenarbeit mit unserem Küchenteam eine Alternative zu süßer Trinknahrung kreiert: **pürierte Brotzeit-Schnitten und pürierte Salate**. Auch unsere **pürierten Kuchen und Quiches** sorgen für Abwechslung bei den Zwischenmahlzeiten!
Lernen Sie jetzt diese Menüs mit IDDSI Level 4 ab Seite 29 kennen.



*Warm, kalt,
süß, pikant.*



*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



Zer kleinerte Menüs



Zer kleinertes 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



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

12 **421**

Zer kleinertes 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

Allergenhinweise:
Sb, M, Me, La, S

12 **430**



Zer kleinerte 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



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

12 **431**

Zer kleinerte 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

Allergenhinweise: 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



1,8 kcal/g

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

12 **002**

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



Allergienhinweise: i, Sb, M, Me, La

12 **061**



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



1,9 kcal/g

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

12 **025**

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

12 **056**

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



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

12 **052**

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



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

Bestellen Sie eine Vielfalt köstlicher Menüs in einem Paket!



Abwechslung
auf dem Tisch!

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**

Pürierte Menüs

Testen Sie unser
Probier-Angebot!

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

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



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

Ei, Sb



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

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

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

Fi, Sb, M, Me, La



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

Sb, M, Me, La



47 **392**

Püriertes für den ganzen Tag

4

Leckere Mahlzeiten für morgens, abends oder einfach zwischendurch



- Von Brot über Salat bis Kuchen, von Frühstück über Snack bis Abendbrot
- Appetitliche und natürliche Optik

Quiches

4

- Herzhafte Snackmahlzeit für den ganzen Tag
- Klassische Rezepturen, kräftig im Geschmack
- Für einen abwechslungsreichen Speiseplan



1,7 kcal/g

Pürierte Quiche Lorraine (einzeln verpackt)

GE 120 g

WV2

Nährwerte pro Portion: 855 kJ/206 kcal,
16 g Fett (davon 7,3 g gesättigte Fett-
säuren), 9,0 g Kohlenhydrate (davon
1,2 g Zucker), 6,5 g Eiweiß, 0,70 g Salz



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



12 **182**

Pürierte Käse-Zwiebel-Quiche (einzeln verpackt)

GE 120 g

WV2

Nährwerte pro Portion: 845 kJ/203 kcal,
14 g Fett (davon 6,7 g gesättigte
Fettsäuren), 11 g Kohlenhydrate (davon
1,5 g Zucker), 7,2 g Eiweiß, 0,72 g Salz



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



1,7 kcal/g

12 **183**

Brotzeiten

4

- Zum Frühstück, Abendbrot oder als Zwischenmahlzeit
- Teils individuell zu bestreichen, teils als warmer Snack
- Eine leckere Alternative zu Breikost oder Trinknahrung



Püriertes warmes "Käse Sandwich"

Schnitte mit Weizenbrot, belegt mit einer Käsecreme

GE 200 g (enthält 2 Stück)

WV3

Nährwerte pro Portion: 1.484 kJ/356 kcal, 20 g Fett (davon 5,9 g gesättigte Fettsäuren), 27 g Kohlenhydrate (davon 8,0 g Zucker), 12 g Eiweiß, 0,99 g Salz



Allergenhinweise:
G, G1, M, Me, La

12 **152**

1,8 kcal/g

Pürierte Brotzeit-Schnitte mit Weizenmischbrot

GE 180 g (enthält 3 Scheiben)

WV2



Nährwerte pro Portion: 490 kJ/118 kcal, 8,4 g Fett (davon 3,3 g gesättigte Fettsäuren), 7,8 g Kohlenhydrate (davon 0,5 g Zucker), 2,5 g Eiweiß, 0,35 g Salz

Allergenhinweise:
G, G1, G2, Ei, Sb, M, Me, La

12 **150**



2,0 kcal/g

Pürierte Brotzeit-Schnitte mit Vollkornbrot

GE 180 g (enthält 3 Scheiben)

WV2



1,8 kcal/g

Nährwerte pro Portion: 446 kJ/107 kcal, 8,2 g Fett (davon 3,3 g gesättigte Fettsäuren), 7,1 g Kohlenhydrate (davon 0,8 g Zucker), 0,9 g Eiweiß, 0,32 g Salz

Allergenhinweise:
G, G1, G2, G3, Ei, M, Me, La



12 **151**

Salate

4

- Kombinierbar zu unseren Menüs
- Ideal zu jeder Tageszeit
- Eine herzhaft-frische Abwechslung



Pürierter Gurkensalat mit Dill (einzeln verpackt)

GE 120 g

WV1

1,4 kcal/g

Nährwerte pro Portion: 712 kJ/171 kcal,
13 g Fett (davon 2,0 g gesättigte
Fettsäuren), 11 g Kohlenhydrate (davon
4,6 g Zucker), 0,7 g Eiweiß, 0,75 g Salz



Allergenhinweise:
Sb, M, Me, La



12 **160**

Pürierter Tomatensalat mit Basilikum (einzeln verpackt)

GE 120 g

WV1



1,3 kcal/g

Nährwerte pro Portion: 627 kJ/151 kcal,
11 g Fett (davon 1,7 g gesättigte Fett-
säuren), 12 g Kohlenhydrate (davon
7,0 g Zucker), 1,2 g Eiweiß, 0,70 g Salz



Allergenhinweise:
Sb



12 **161**

Kuchen

4

- Eine warme Köstlichkeit als Ergänzung im Speiseplan
- Als Kaffeetafel, Nachttisch oder einfach zwischendurch



1,7 kcal/g

Pürierter warmer Apfelkuchen (einzeln verpackt)

GE 120 g

WV2

Nährwerte pro Portion: 855 kJ/205 kcal, 12 g Fett (davon 4,6 g gesättigte Fettsäuren), 21 g Kohlenhydrate (davon 15 g Zucker), 1,2 g Eiweiß, 0,20 g Salz



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



12 **170**

Pürierter warmer Schokokuchen (einzeln verpackt)

GE 120 g

WV2

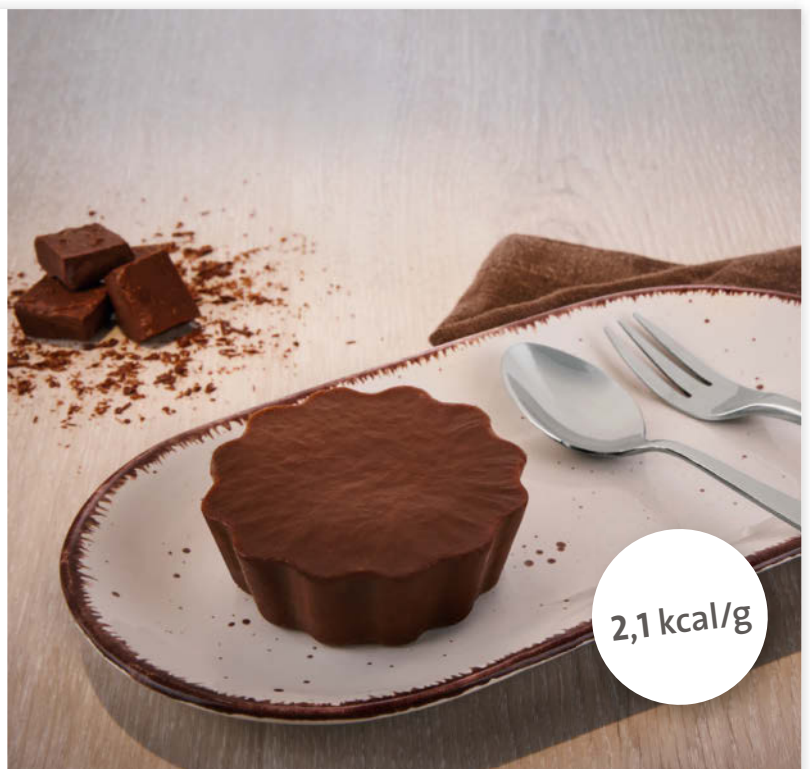
Nährwerte pro Portion:
1.030 kJ/247 kcal, 14 g Fett (davon 3,3 g gesättigte Fettsäuren), 26 g Kohlenhydrate (davon 18 g Zucker), 2,5 g Eiweiß, 0,23 g Salz



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



12 **171**



2,1 kcal/g

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.



Zubereitung in der Suppentasse

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 Verzehrtemperatur 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

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.

Zubereitung von kalten, pürierten Speisen



Bitte diese Produkte nicht erwärmen!

Auftauen und Zubereiten auf dem Porzellanteller

Brotzeiten

- ✓ Die pürierte Brotzeitschnitte wird aus dem Beutel entnommen und auf einem Frühstücksteller platziert.

- ✓ Den Teller mit einer passenden Glosche abdecken. Im Kühlschrank bei 5°C ca. 10 Stunden auftauen lassen.

- ✓ Das aufgetaute Produkt aus dem Kühlschrank entnehmen, bei Bedarf bestreichen und servieren.

- ✓ Produkt nicht umrühren!

- ✓ Tipp: Das Bestreichen gelingt am besten im aufgetauten Zustand.

Salate

- ✓ Der pürierte Salat wird aus dem Beutel entnommen und in einem Salatschälchen platziert.

- ✓ Das Salatschälchen mit einer passenden Glosche/einem passenden Deckel abdecken.

- ✓ Im Kühlschrank bei 5°C ca. 10 Stunden auftauen lassen.

- ✓ Den aufgetauten Salat aus der Kühleinrichtung entnehmen und servieren.

- ✓ Produkt nicht umrühren!



Für Ihre Erstbestellung – Bestellschein bitte an der Perforation abtrennen.

Kunden-Nr.:


Name:

Straße:

Ort:

Telefon:

Ihre personenbezogenen Daten werden von uns ausschließlich zu Auftrags- und Werbezwecken verarbeitet. Der Verarbeitung Ihrer Daten zum Zwecke der Werbung können Sie jederzeit widersprechen. Zudem haben Sie ein Auskunfts- und Berichtigungsrecht hinsichtlich Ihrer personenbezogenen Daten. Abgesehen von rechtlichen Aufbewahrungsfristen haben Sie darüber hinaus auch das Recht auf Löschung Ihrer personenbezogenen Daten. Sie haben ferner das Recht, sich bei der zuständigen Aufsichtsbehörde für den Datenschutz zu beschweren, wenn Sie der Ansicht sind, dass die Verarbeitung Ihrer personenbezogenen Daten nicht rechtmäßig erfolgt.



Bestellung für die Anlieferung am:

WINVITALIS

Tragen Sie in der entsprechenden Tabelle bitte die letzten 3 Ziffern der Art.-Nr. der gewünschten Gerichte ein. Je Kategorie gilt eine Mindestbestellmenge von 5 Schalen. Menü-Sortimente sind auch einzeln bestellbar.

Meine Auswahl		Meine Auswahl			Meine Auswahl			Meine Auswahl		
Menü	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2
Menü 1										
Menü 2										
Menü 3										
Menü 4										
Menü 5										
Menü 6										
Menü 7										
Menü 8										
Menü 9										
Menü 10										
Menü 11										
Menü 12										
Menü 13										
Menü 14										

Datum _____ **Unterschrift** _____

Bestellformular wird maschinell eingelesen.
Mit Ihrer Unterschrift bestätigen Sie die Richtigkeit Ihrer Angaben und die Zustimmung zu unseren Allgemeinen Geschäftsbedingungen. Diese finden Sie unter www.landhaus-kueche.de

Art.-Nr. 62824

Für Ihre Erstbestellung – Bestellschein bitte an der Perforation abtrennen.

Kunden-Nr.:


Name:

Straße:

Ort:

Telefon:

Ihre personenbezogenen Daten werden von uns ausschließlich zu Auftrags- und Werbezwecken verarbeitet. Der Verarbeitung Ihrer Daten zum Zwecke der Werbung können Sie jederzeit widersprechen. Zudem haben Sie ein Auskunfts- und Berichtigungsrecht hinsichtlich Ihrer personenbezogenen Daten. Abgesehen von rechtlichen Aufbewahrungsfristen haben Sie darüber hinaus auch das Recht auf Löschung Ihrer personenbezogenen Daten. Sie haben ferner das Recht, sich bei der zuständigen Aufsichtsbehörde für den Datenschutz zu beschweren, wenn Sie der Ansicht sind, dass die Verarbeitung Ihrer personenbezogenen Daten nicht rechtmäßig erfolgt.



Bestellung für die Anlieferung am:

WINVITALIS

Tragen Sie in der entsprechenden Tabelle bitte die letzten 3 Ziffern der Art.-Nr. der gewünschten Gerichte ein. Je Kategorie gilt eine Mindestbestellmenge von 5 Schalen. Menü-Sortimente sind auch einzeln bestellbar.

Meine Auswahl		Meine Auswahl			Meine Auswahl			Meine Auswahl		
Menü	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2
Menü 1										
Menü 2										
Menü 3										
Menü 4										
Menü 5										
Menü 6										
Menü 7										
Menü 8										
Menü 9										
Menü 10										
Menü 11										
Menü 12										
Menü 13										
Menü 14										

Datum _____ **Unterschrift** _____

Bestellformular wird maschinell eingelesen.
Mit Ihrer Unterschrift bestätigen Sie die Richtigkeit Ihrer Angaben und die Zustimmung zu unseren Allgemeinen Geschäftsbedingungen. Diese finden Sie unter www.landhaus-kueche.de

Art.-Nr. 62824

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.apetito.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. 62823



Landhausküche · apetito AG · Bonifatiusstraße 305 · 48432 Rheine
Haben Sie Fragen? Rufen Sie die Kundenberatung
der Landhausküche an: Tel. 0 59 71-1 69 46 30
Weitere Informationen auch auf www.landhaus-kueche.de/winvitalis

