

(DE) Wald-Gourmet-Topf mit Rind

Zutaten: Nudeln 50% (**Hartweizengrieß**, Ei, Salz), Wild Sauce (enthält **Soja, Milch, Weizen**), Rindfleisch 6,5%, Karotten, Paprika, Tomaten, Champignons, Zwiebeln, Sonnenblumenölpulver (enthält **Milch, E551**), Heidelbeere, Steinpilze. Fleischinwaage trocken: 11 g (entspricht ca. 43,6 g Frischfleisch). **Zubereitung:** Kochendes Wasser bis zu 8 cm auf der Skala (320 ml) direkt in den Beutel gießen, sorgfältig umrühren, Beutel verschließen und 5 Min. ziehen lassen. **Allergene:** Eier, Glutenthaltig, Milch, Soja

(FR) Civet de bœuf forestier

Ingrédients: Pâtes 50% (semoule de **blé dur, œuf, sel**), sauce forestière (peut contenir des traces de **soja, de lait** et de **blé**), viande de bœuf 6,5%, carottes, poivrons, tomates, champignons, oignons, huile de tournesol en poudre (contient du **lait, E551**), myrtilles, cèpes. Poids en viande: Viande déshydratée 11 g soit env. 43,6 g de viande fraîche. **Préparation:** Verser de l'eau bouillante jusqu'au trait 8 cm de l'échelle (320 ml) directement dans le sachet, puis remuer délicatement, refermer le sachet et laisser poser 5 minutes. **Allergènes:** œufs, gluten, lait, soja

(EN) Gourmet Forest Stew with meat

Ingredients: pasta 50% (durum **wheat** semolina, **egg, salt**), game sauce (contains **soy, milk, wheat**), beef 6,5%, carrots, capsicum, tomatoes, mushrooms, onions, sunflower oil powder (contains **milk, E551**), blueberries, Porcini mushrooms. Dried meat content: 11 g (equals approx. 43,6 g fresh meat). **Directions:** Pour boiling water directly into the bag up to 8 cm on the scale (320 ml), stir thoroughly. Close the bag and let it rest for 5 minutes. **Allergens:** Eggs, contains gluten, Milk, Soy

(IT) Stufato alla cacciatora con manzo

Ingredienti: pasta 50% (semola di **grano duro, uova, sale**), salsa di selvaggina (contiene **soia, latte, frumento**), manzo 6,5%, carote, peperoni, pomodori, champignon, cipolle, olio di girasole in polvere (contiene **latte, E551**), mirtillo, funghi porcini. Contenuto di carne secca: 11 g (l'equivalente di circa 43,6 g di carne fresca). **Preparazione:** Versare acqua bollente nella busta fino a raggiungere gli 8 cm indicati (320 ml), e agitare bene. Richiudere la busta e lasciare riposare per 5 minuti. **Allergeni:** uova, contiene glutine, latte, soia

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g Trockenprodukt/Average nutritional values per 100 g dried product/Valeur nutritive moyenne pour 100 g de produit sec/Potere nutritivo medio per 100 g prodotto a secco:

Brennwert/kJ/kcal	1331 / 318	Nettofüllgewicht/net filling weight/Poids net/peso netto del ripieno	170 g
Fett/Fat/Lipides/Grasso	4,6 g	Wassergugabe/Added water/Eau ajoutée/Aggiunta d'acqua	320 ml
- davon gesättigte Fettsäuren/of which saturated fatty acids/ dont acides gras /di cui acidi grassi saturi	1,6 g	Fertige Menge/Ready quantity/Poids total/Quantità preparata	490 g
Kohlenhydrate/Carbohydrates/Glucides/Carboidrati	53,8 g	Zur Expeditionssicherheit unter Schutzatmosphäre abgepackt/Packaged in a protective atmosphere/Conditionné sous atmosphère protectrice/Condizionato in atmosfera protettiva	
- davon Zucker/of which sugar/dont sucres/di cui: zuckeri	6,0 g	Mindestens haltbar bis Ende/Best before end/A consommer de préférence avant le/ Da consumare preferibilmente entro fine/ Mindest haltbar til/Vähinnmääsäilyyysaika/ Best för/Minsta hållbarhetstid/ Ten minste holdbaar tid/A consumir de preferencia antes de/ANależy spożyć przed upływem/Minimální trvanlivost/ Minőségét megőrző / Минимальный срок годности	
Ballaststoffe/Fibre/Fibres alimentaires	1,8 g		
Eiweiss/Protein/Protéines/Proteina	12,8 g		
Salz/Salt/Sel/Sale	0,3 g		

(NL) Luxe herfstschotel met rundvlees

Ingrediënten: pasta 50% (gries van harde **tarwe, ei, zout**), wildsaus (bevat **soja, melk, tarwe**), rundvlees 6,5%, wortelen, paprika, tomaten, champignons, uien, Zonnebloemoliepoeder (bevat **melk, E551**), blauwe bosbessen, eekhoorntjesbrood Droog vleesgewicht: 11 g (komt overeen met ca. 43,6 g vers vlees). **Bereiding:** Vul de zak met kokend water tot 8 cm op de vullijn (320 ml), goed roeren, zak afsluiten en 5 min. laten wellen. **Allergenen:** eieren, glutenhoudend, soja

(PL) Leśny gulasz dla smakoszy

Składniki: makaron 50% (grysiak **pszenicy durum, jaja, sól**), sos do dziczyzny (zawiera **soję, mleko, pszenica**), wołowina 7%, marchew, papryka, pomidory, pieczarki, cebula, olej słonecznikowy w proszku (zawiera **mleko, E551**), jagody, borowiki Mieso liofilizowane: 11 g (odpowiada ok. 43,6 g świeżego mięsa). **Przyrządzenie:** Włóż zagotowaną wodę do wysokości 8 cm na skali (320 ml) bezpośrednio do torebki i dobrze wymieszaj. Zamknąć torebkę i odstawić na 5 min. **Alergeny:** jaja, zwieriera gluten, mleko, soja

(HU) Inyenc vadas marhahústál

Összetevők: tészta 50% (durum **búzadara, tojás, só**), vadasmártás (tartalmaz **szóját, tejet, búzát**), marhahús 6,5%, sárgarépa, paprika, paradicsom, csiperkegomba, hagyma, vadas marhahús és téstával (tartalmaz **tejet, E551**), fekete áfonya, vargánya gomba. Szárított hús tartalma: 11 g (kb. 43,6 g friss hús). **Utmutatók:** Forrásban levő vizet öntünk közvetlenül a tasakba a skálán 8 cm-ig (320 ml), gondosan elkeverjük. A tasakot lezárjuk és 5 percig pihentetjük. **Allergének:** tojás, tartalmaz glutént, tej, szója

(ES) Estofado de buey a la montañesa gourmet

Ingredientes: pasta 50% (sémola de **trigo duro, huevo, sal**), salsa montañesa (contiene **soja, leche, trigo**), carne de vacuno 6,5%, zanahorias, pimiento, tomates, champiñones, cebollas, Aceite de girasol en polvo (contiene **leche, E551**), arándanos, boletos Peso de la carne en seco: 11 g (corresponde a aprox. 43,6 g de carne fresca). **Forma de preparar:** Verter en el sobre agua hirviendo hasta alcanzar 8 cm indicados (320 ml) y agitar bien. Cerrar el sobre y dejar reposar durante 5 minutos. **Allergenos:** huevos, con gluten, leche, soja

(CZ) Lesní gurmánský hrnec s hovězím

Přísady: nudle 50% (kрупice z tvrdé **pšnice, vajíčko, sůl**), zvěřinová omáčka (obsahuje **sóju, mléko, pšenici**), hovězí 6,5%, mrkev, paprika, rajčata, žampiony, cibule, prašek ze slunečnicového oleje (obsahuje **mleko, E551**), borůvky, hřib smrkový Čistá hmotnost sušeného masa: 11 g (odpovídá cca 43,6 g čerstvého masa). **Příprava:** Vroucí vodu nalijte do výšky 8 cm (320 ml) přímo do sáčku a pečlivě promíchejte. Sáček uzavřete a nechte 5 minut odstát. **Alergeny:** vejce, lepek, mléko, soja

(RU) Пару лесное, высший сорт с говядиной

Ингредиенты: паста 50% (крупя из твердых сортов пшеницы, **яйцо, соль**), соус из дичи (содержит **сою, молоко, пшеницу**), говядина 6,5%, морковь, сладкий перец, помидоры, шампиньоны, лук, сухое подсолнечное масло (содержит **молоко, E551**), черника, белые грибы Масса сухого мяса: 11 г (эквивалентно 43,6 г свежего мяса). **Способ приготовления:** Кипяток залить непосредственно в пакет до отметки 8 см (320 мл), тщательно размешать, пакет закрыть и дать постоять 5 мин. **Аллергены:** яйца, глютен, молоко, соя

Gemiddelde voedingswaarde per 100 g droog product/Valor nutritivo medio por cada 100 g producto en polvo/ Srednia wartosc odzywcza na 100 g suchego produktu/ Průměrné nutriční hodnoty ve 100 g suché směsi/ á tlasog tóipérték 100 g szász termékre vonatkozva/ Средняя пищевая ценность на 100 г. сухого продукта:

kJ/kcal	1331 / 318	Nettovulgewicht/Peso neto de llenado/waga netto w opakowa-	170 g
Vetten/Grasa/Тuszcz/Туку/Зsir / Жиры г	4,6 g	niu/cisztá váha/ iötlösúly nettó/ чистый вес нетто	
- waarvan verzadigde vetzuren/de los cuales ácidos grasos saturados/z tego nasycone kwasy tłuszczowe /z toho nasýnené mastné kyseliny/ebból telített zsírsavak / из них насыщенные жирные кислоты	1,6 g		
Koolhydraten/Hidrato de carbono/Weglowodany/Sacharidy/ Száhidrátok / Углеводы г	53,8 g	Toevoeged water/Agua a agregar/llocsc wody/Mnozství pídáné vody/Viz hozzáadás / Объем добавляемой воды в мл	320 ml
- waarvan suikers/de los cuales azúcares/w tym cukry/z toho cukry/ebból cukor / в т.ч. сахара	6,0 g	Total gewicht/Cantidad cocinada/Gotowa potrawa/Hmotnost hotového pokrmu/ Kész mennyiség / Масса готового продукта в г	490 g
Vezels/Fibra/Bionnik pokarmowy/Vláknina/Ballasztanyagok/ Пищевые волокна	1,8 g	Verpakt onder beschermde atmosfeer/Preparado en atmosfera protectora/W celu zapewnienia trwałości produkt zapakowany próżniowo/Baleno pod ochrannou atmosférou/A szállítás biztonsága érdekében védőgázcsomagolásban / Упакован в специальных условиях	
Eiwitten/Proteína/Bialko/Bilkoviny/Fehérje/ Белки г	12,8 g		
Zout/Sal/Sól/Sül/Só/Соль	0,3 g		

(DK) Gourmet-skovgryde med oksekød

Ingredienser: nudler 50% (hvedegryn, æg, salt), vildtsøvs (indeholder soja, mælk, hvede), oksekød 6,5%, gulerødder, paprika, tomater, champignons, løg, solsikkeolie pulver (indeholder mælk, E551), blåbær, karljohansvampe. Tørret kødindhold: 11 g (svarer til ca. 43,6 g fersk kød). **Tilberedelse:** Hæld kogende vand direkte i posen op til 8 cm på skalaen (320 ml), rør omhyggeligt rundt, luk posen og lad indholdet trække i 5 min. **Allergene:** æg, gluten, mælk, soja

(NO) Gourmet skogsgryte med storfekjøtt

Ingredienser: pasta 50% (semulegryn av hardhvete, egg, salt), viltsaus (inneholder soya, melk, hvete), storfekjøtt 6,5%, gulrøtter, paprika, tomater, sjampinjong, løk, solsikkeoljepulver (inneholder melk, E551), blåbær, steinsopp Kjøttandel tørvekt: 11 g (tilsvarer ca. 43,6 g fersk kjøtt). **Tilberedning:** Hell kokende vann opp til 8 cm på skalaen (320 ml) rett ned i posen, rør godt, lukk posen og la trekke i 5 minutter. **Allergener:** æg, glutenholdig, mælk, soja

(FI) Herkullinen nautanlihapata metsämarjoilla

Ainekset: nuudeleita 50% (durumvehnä, kananmuna, suola), riistakaste (sisältää soijaa, maitoa, vehnäi), nautanlihaa 6,5%, porkkana, paprika, tomaatti, herkkusieniä, sipuli, aurinkokukkaöljyjauhe (sisältää maitoa, E551), mustikka, herkkutatteja Kuivattu liha: 11 g (vastaa n. 43,6 g tuoretta lihaa). **Valmistus:** Kaada kiehuvan kuumaa vettä suoraan pussiin kunnes vesi saavuttaa 8 cm korkeuden asteikossa (320 ml). Sekoita pussin sisältö huolellisesti, sulje pussi ja anna hautua 5 minuuttia. **Allergeneja:** munat, gluteenipitoinen, maito, soja

(SE) Låcker nötköttsgryta med skogsbär

Ingredienser: nudlar 50% (durumvete, ägg, salt), vild säs (inneholder soja, mjölk, vete), nötkött 7%, morot, paprika, tomat, champinjoner, løk, pulver av solrosolja (inneholder mjölk, E551), blåbær, steinsopp Till-satt kött: 11 g (motsvarar ca. 55 g färskt kött). **Tillagning:** Häll kokande hett vatten direkt i påsen ända till en höjd på 8 cm på skalaen (320 ml) och rör om påsens innehåll ordentligt. Stäng påsen och låt efterdra 5 minuter. **Allergenen:** munat, gluteenipitoinen, maito, soja

Gennemsnitlig næringsværdi pr. 100 g Tørprodukt/Annoksen keskimääräinen ravintosisältö per 100 g kuivatute/Gjennomsnittlig næringsverdi pr 100 g tørrprodukt/Genomsnittligt näringsvärde per 100 g Torrprodukt:

kJ/kcal	1331 / 318	Nettovægt/Nettoäytytpaino/netto fyllvekt/fyllnadsvikt netto	170 g
Fedstof/Rasvaa/Fett	4,6 g	Vandtilsætning/Lisättävä vesimäärä/vannillegg/Vattentillsats	320 ml
- deraf mættede fedtsyrer/tästä tyydyttyneitä rasvahappoja/ derav mættede fedtsyrer/därav mättade fettsyror	1,6 g	Færdig mængde/Valmis annos/ferdig mengde/Färdiga kvantitet	490 g
Kulhydrat/Hiilihydraatteja/karbohydrater/Kolhydrat	53,8 g	Pakket i beskyttende atmosfære/Pakattu suojailmapiirissa/Pakket under skytsatmosfære/Förpackat i en skyddande atmosfär	
- heraf sukkerarter/josta sokereita/hvorav sukkerarter/varav sockerarter	6,0 g		
Kostfibre/Ravintokuitu/Kostfiber/ Fiber	1,8 g		
Protein/Valkuaista/protein/Äggvita	12,8 g		
Salt/Suola	0,3 g		