

ZUBEREITUNG:

Abdeckfolie vom tiefgekühlten Menü nehmen. Lassen Sie das Menü auf Ihren Teller gleiten und decken Sie es mit dem Menü-Verpackungsteller zu. Ihr abgedecktes Menü können Sie nun auf zwei Arten zubereiten:

Mikrowelle: Zubereitungshinweise finden Sie direkt am Menüetikett. Menüs ohne Zubereitungshinweis am Etikett sind im Menüplan mit einem * vermerkt.

Heißlufttherd: alle Menüs können auch im Heißlufttherd zubereitet werden. Unsere Menüs benötigen bei 120 °C ca. 45 Minuten, decken Sie dabei das Menü mit dem Pappunterteller zu, um ein Austrocknen zu vermeiden!

	✓		Energie (kcal)	Kohlenhydrate (g)	Eiweiß (g)	Fett (g)	Proteinheiten (BE)
2x		BIO Spaghetti Spinacio mit Putenstreifen	440,0	43,0	31,0	16,0	3,6
2x		Chili con Carne	289,0	26,0	26,0	9,0	2,2
2x		Pangasiusfilet auf Blattspinat mit Salzkartoffeln	355,2	30,0	34,0	11,0	2,5
2x		Kalbscremesuppe mit Semmelknödel	192,0	14,0	7,0	12,0	1,2
2x		Asiahuhn mit Nudeln	442,0	54,0	25,0	14,0	4,5
2x		Topfenpalatschinken mit Weichselröster	310,0	42,0	13,0	10,0	3,5
2x		Gebratener Schellfisch mit Bohnengemüse und Püree	424,2	33,6	25,2	21,0	2,8
2x		Gemüseplatte mit Hühnerstreifen und Kartoffeln	295,0	34,0	24,0	7,0	2,8
2x		Asiatisches Chili Beef	440,0	60,0	32,0	8,0	5,0
2x		Buchweizenecken mit Kartoffeln und Zucchini-gemüse	431,0	63,0	11,0	15,0	5,3
2x		Orientalische Hühnerbrust mit Zartweizen	388,0	43,0	27,0	12,0	3,6
2x		Tortelloni mit Rucola-Basilikumpesto	540,0	77,0	22,0	16,0	6,4

Informieren und bestellen unter www.dietix.eu oder der kostenlosen dietix Line **0800 0800 48!**