



Z219



## Lasagne nach Bologneser art 330gr

MIN

6'

KOCHEN ZEIT



330g e

4 PLATTEN PRO KARTON

### Pastazutaten

Hartweizengriess, Eier, Wasser, Salz.

### Zutaten der Sosse

Geschmortes Rindfleisch mit Gemüse und Kräutern 47%, Tomatenfruchtfleisch, Rotwein, Extra Vergine Olivenöl, Butter, Salz. Geriebener Parmigiano Reggiano DOP Käse als Ergänzung des Gerichts.

### Zutaten Béchamelsosse

Vollmilch, Weichweizenmehl, Butter, Salz.

### Nährstoffgehalt durchschnittswert für 100 g

Energie kcal 122 – Energie kJ 512 – Eiweiss g 5,9 – Kohlenhydrate g 12,8 davon Zucker g 1,8 – Fett g 5,2 davon gesättigte Fettsäuren g 2,0 – Ballaststoffe g 1,4 – Salz g 0,84

### Zubereitung

330 g Mikrowelle

6 min. > 750 W bei geschlossener und tiefgefrorener Verpackung

### Datenblatt

%

24

ANTEIL VON NUDELN

%

76

PROZENTSATZ DER SOSSE