



Z236



Vegetarische Lasagne 330gr



6'

KOCHEN ZEIT



300g e

4 PLATTEN PRO KARTON

Pastazutaten

Hartweizengriess, Wasser, Eier, Salz.

Zutaten der Sosse

Gemüse 45% (Zucchini, Karotten, Sellerie, Spargel, Zwiebeln, Auberginen, Erbsen), Mischpilze 4% (Champignons, Austernpilze, Steinpilze, Shiitake-Pilze, Stockschwämmchen), Béchamelsosse (Vollmilch, Weizenmehl, pflanzliche Margarine, Kartoffelstärke, Salz), Edamer, Grana Padano DOP Käse, Extra Vergine Olivenöl, Sonnenblumenöl, Basilikum, Salz. Geriebener Grana Padano DOP Käse als Ergänzung des Gerichts.

Nährstoffgehalt durchschnittswert für 100 g

Energie kcal 140 – Energie kJ 586 – Eiweiss g 5,5 – Kohlenhydrate g 16,0 davon Zucker g 1,6 – Fett g 5,4 davon gesättigte Fettsäuren g 2,4 – Ballaststoffe g 2,8 – Natrium g 0,30 – Mineralien g 1,6 – Salz g 0,76

Zubereitung

330 g Mikrowelle
6 min. > 750 W bei geschlossener und tiefgefrorener Verpackung

Datenblatt

%

24

ANTEIL VON NUDELN

%

76

PROZENTSATZ DER SOSSE

