



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

