

apetito

WINVITALIS

Sicher ein natürlicher Genuss



Menüs salz-minus

Für eine ausgewogene,
salzreduzierte
Ernährung



Bestellbar ab 13. April 2020

Ein Ernährungsangebot der Landhausküche



- Beliebte Gerichte mit durchschnittlich ca. 1,4 g Salz
- Köstlich abgeschmeckt mit Kräutern und Gewürzen
- Als Komplettmenü

Bild: Rindfleisch in Soße mit grünen Bohnen und Kartoffeln, Art.-Nr. 13825



Menüs salz-minus – für eine ausgewogene, salzreduzierte Ernährung

Die von Ernährungswissenschaftlern entwickelten Menüs liefern nicht nur wichtige Nährstoffe, sondern vor allem eins: Freude am Essen. Unsere Menüs salz-minus bieten die Möglichkeit einer ausgewogenen, salzreduzierten Ernährung – ohne

Verzicht auf Genuss. Köstlich abgeschmeckt mit Kräutern und Gewürzen bei **durchschnittlich nur 1,4 g Salz pro Menü**. Diese Gerichte sind somit die optimale Lösung für alle, die sich salzreduziert ernähren möchten.



Kräuterfrikadelle vom Rind und Schwein in Rahmsoße mit Rosenkohl und Kartoffeln

6,72 € pro Schale GE 500 g FE 100 g

Nährwerte pro Schale: 2060 kJ/493 kcal, 22 g Fett (davon 9,7 g gesättigte Fettsäuren), 43 g Kohlenhydrate (davon 7,3 g Zucker), 23 g Eiweiß, 1,2 g Salz

● ● G, G1, Ei, M, Me, La, S, Sn

13 **810**

Rahmgulasch vom Rind mit Apfelrotkohl und Spätzle

6,93 € pro Schale GE 450 g FE 60 g

Nährwerte pro Schale: 1742 kJ/414 kcal, 14 g Fett (davon 5,0 g gesättigte Fettsäuren), 43 g Kohlenhydrate (davon 13 g Zucker), 27 g Eiweiß, 0,69 g Salz

● ● G, G1, Ei, M, Me, La, S

13 **812**



Schweinebraten in Soße mit Blumenkohlgemüse und Stampfkartoffeln

7,23 € pro Schale GE 500 g FE 60 g

Nährwerte pro Schale: 1787 kJ/426 kcal, 18 g Fett (davon 3,3 g gesättigte Fettsäuren), 38 g Kohlenhydrate (davon 3,6 g Zucker), 24 g Eiweiß, 1,6 g Salz

● ● G, G1, M, Me, La, S

13 **816**

Alaska-Seelachsschnitte in Senfsoße mit Erbsen und Stampfkartoffeln

7,23 € pro Schale GE 580 g FE 120 g

Nährwerte pro Schale: 2435 kJ/581 kcal, 25 g Fett (davon 5,0 g gesättigte Fettsäuren), 51 g Kohlenhydrate (davon 11 g Zucker), 32 g Eiweiß, 2,2 g Salz

● ● G, G1, Fi, M, Me, La, S, Sn

13 **817**





Kabeljaufilet in Kräutersoße
dazu Brokkoli und Stampfkartoffeln

7,33 € pro Schale GE 500 g FE 70 g

Nährwerte pro Schale: 1541 kJ/368 kcal,
14 g Fett (davon 3,9 g gesättigte Fettsäuren), 34 g Kohlenhydrate (davon 5,4 g Zucker), 21 g Eiweiß, 1,7 g Salz

● ● Fi, M, Me, La, S

13 **820**



Zarte Hähnchenfiletstücke
in Currysoße mit Brokkoli und Reis

6,93 € pro Schale GE 460 g FE 70 g

Nährwerte pro Schale: 1992 kJ/475 kcal, 20 g Fett
(davon 13 g gesättigte Fettsäuren), 40 g Kohlenhydrate
(davon 6,7 g Zucker), 30 g Eiweiß, 1,9 g Salz

● ● M, Me, La, Sn

13 **827**

Rindfleisch in Soße
mit grünen Bohnen und Kartoffeln

7,33 € pro Schale GE 470 g FE 60 g

Nährwerte pro Schale: 1477 kJ/352 kcal, 11 g Fett
(davon 2,3 g gesättigte Fettsäuren), 33 g Kohlenhydrate
(davon 2,3 g Zucker), 25 g Eiweiß, 0,9 g Salz

● ● -



Hähnchenfilet in Soße
mit Spinat und Kartoffeln

6,93 € pro Schale GE 490 g FE 80 g

Nährwerte pro Schale: 1469 kJ/349 kcal,
9,7 g Fett (davon 1,5 g gesättigte Fettsäuren), 32 g Kohlenhydrate (davon 3,0 g Zucker), 29 g Eiweiß, 0,80 g Salz

● ● -



Hähnchenragout
mit Pariser Möhren,
grünen Bohnen und Reis

6,68 € pro Schale GE 500 g FE 80 g

Nährwerte pro Schale: 2174 kJ/517 kcal,
16 g Fett (davon 5,7 g gesättigte Fettsäuren), 55 g Kohlenhydrate (davon 5,9 g Zucker), 34 g Eiweiß, 1,8 g Salz

● ● G, G1, M, Me, La

13 **826**



Schweinegulasch
mit Möhren „naturell“ und Kartoffeln

7,23 € pro Schale GE 450 g FE 60 g

Nährwerte pro Schale: 1391 kJ/330 kcal,
8,1 g Fett (davon 2,1 g gesättigte Fettsäuren), 36 g Kohlenhydrate (davon 8,4 g Zucker), 23 g Eiweiß, 0,78 g Salz

● ● G, G1, S, Sn

13 **831**

Kräuterfrikadelle vom Rind und Schwein in Champignonsoße mit Spinat und Petersilienkartoffeln

6,68 € pro Schale GE 510 g FE 100 g

Nährwerte pro Schale: 2068 kJ/495 kcal, 25 g Fett (davon 8,2 g gesättigte Fettsäuren), 39 g Kohlenhydrate (davon 1,8 g Zucker), 22 g Eiweiß, 2,2 g Salz

13 **834** ● ● G, G1, Ei, S, Sn



Geschnittenes Kalbfleisch in Sahnesoße mit Kohlrabi und Stampfkartoffeln

7,23 € pro Schale GE 530 g FE 60 g

Nährwerte pro Schale: 2064 kJ/493 kcal, 24 g Fett (davon 6,5 g gesättigte Fettsäuren), 42 g Kohlenhydrate (davon 5,3 g Zucker), 23 g Eiweiß, 1,7 g Salz

● ● G, G1, M, Me, La, S

13 **840**



Rinderbraten in Bratensoße mit Kohlrabigemüse und Petersilienkartoffeln

7,23 € pro Schale GE 470 g FE 60 g

Nährwerte pro Schale: 1399 kJ/333 kcal, 11 g Fett (davon 2,8 g gesättigte Fettsäuren), 32 g Kohlenhydrate (davon 2,9 g Zucker), 23 g Eiweiß, 1,3 g Salz

13 **843** ● ● M, Me, La



Spaghetti „Bolognese“

6,52 € pro Schale GE 460 g FE 50 g

Nährwerte pro Schale: 2318 kJ/551 kcal, 16 g Fett (davon 5 g gesättigte Fettsäuren), 75 g Kohlenhydrate (davon 8,7 g Zucker), 24 g Eiweiß, 1,5 g Salz

● G, G1, Ei, S

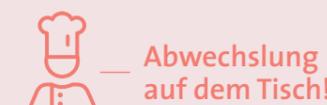
13 **848**



Menü-Sortimente

Menüs salz-minus

Bestellen Sie 2 x 7 köstliche Menüs im Paket!



Sortiment 1 46,95 € pro Karton

Alaska-Seelachsschnitte in Senfsoße
mit Erbsen und Stampfkartoffeln
(Art.-Nr. 13817)
G, G1, Fi, M, Me, La, S, Sn

Rindfleisch in Soße
mit grünen Bohnen und Kartoffeln
(Art.-Nr. 13825)

Zarte Hähnchenfiletstücke in Currysoße
mit Brokkoli und Reis (Art.-Nr. 13827)
M, Me, La, Sn

Hähnchenfilet in Soße
mit Spinat und Kartoffeln (Art.-Nr. 13828)

Schweinegulasch
mit Möhren „naturell“ und Kartoffeln
(Art.-Nr. 13831)
G, G1, S, Sn

Kräuterfrikadelle vom Rind und Schwein
in Champignonsoße mit Spinat und
Petersilienkartoffeln (Art.-Nr. 13834)
G, G1, Ei, S, Sn

Geschnittenes Kalbfleisch
in Sahnesoße mit Kohlrabi und Stampfkartoffeln
(Art.-Nr. 13840)
G, G1, M, Me, La, S

47 **012**

Sortiment 2 46,95 € pro Karton

Kräuterfrikadelle vom Rind und Schwein
in Rahmsauce mit Rosenkohl und Kartoffeln
(Art.-Nr. 13810)
G, G1, Ei, M, Me, La, S, Sn

Rahmgulasch vom Rind
mit Apfelrotkohl und Spätzle (Art.-Nr. 13812)
G, G1, Ei, M, Me, La, S

Schweinebraten in Soße
mit Blumenkohlgemüse und Stampfkartoffeln
(Art.-Nr. 13816)
G, G1, M, Me, La, S

Kabeljaufilet in Kräutersauce
dazu Brokkoli und Stampfkartoffeln (Art.-Nr. 13820)
Fi, M, Me, La, S

Hähnchenragout
mit Pariser Möhren, grünen Bohnen und Reis
(Art.-Nr. 13826)
G, G1, M, Me, La

Rinderbraten in Bratensoße
mit Kohlrabigemüse und Petersilienkartoffeln
(Art.-Nr. 13843)
M, Me, La

Spaghetti „Bolognese“
(Art.-Nr. 13848)
G, G1, Ei, S

47 **013**

Besonderer Hinweis: Unsere Menüs werden von unseren Köchen in Rheine aus hochwertigen Zutaten zubereitet. Trotz sorgfältigster Qualitätsprüfung können in sehr seltenen Fällen Kerne (Speisen mit Steinobst), Gräten (Speisen mit Fisch) oder Knochen (Fleischgerichte) in den Menükomponenten enthalten sein. Bei den verwendeten Rezepturen handelt es sich um beliebte, teilweise auch regionaltypische Spezialitäten.

● **Leichte Vollkost:** Die Menüs mit dem grünen Punkt sind mild gewürzt und schonend gekocht, mit Zutaten, die besonders gut verträglich sind. Der Fettgehalt liegt bei maximal 35 g.
● **Mit Information für Diabetiker:** Eine moderne Diabeteskost entspricht einer ausgewogenen, vollwertigen Ernährung, in der auch Zucker in kleinen Mengen erlaubt ist. Die rot gekennzeichneten Menüs sind zuckerarm und enthalten höchstens 35 g Fett.

Die Produkt- und Zutateninformationen nach der Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV) sowie weitere Ernährungsinformationen sind immer für Sie abrufbar! Online über www.apetito.de/Artikelinfo oder per Telefon über 08 00 / 2 73 84 86. Hier können keine Bestellungen aufgegeben werden.

Alle in diesem Katalog enthaltenen Angaben (Stand: Januar 2020) wurden nach bestem Wissen und mit größtmöglicher Sorgfalt erstellt. apetito ist bestrebt, alle Daten und Informationen vollständig und aktuell zur Verfügung zu stellen. Trotzdem übernimmt apetito keine Haftung für mangelnde Richtigkeit, Vollständigkeit und Aktualität der Daten und Inhalte in diesem Katalog.

Ei = Eier Fi = Fisch G = Gluten G1 = Weizen La = Laktose M = Milch Me = Milcheiweiß S = Sellerie Sn = Senf ● Mit Information für Diabetiker ● Leichte Vollkost

Überreicht durch:

Art.-Nr.: 62877



*„Wir bringen Ihnen
die winVitalis
Gerichte persönlich
ins Haus!“*

Alle winVitalis Produkte bringt die Landhausküche tiefkühlfrisch ins Haus. Die Zubereitung gelingt einfach und schnell im Ofen oder in der Mikrowelle.

**Weitere Informationen auch auf
www.landhaus-kueche.de/salzreduziert**