



**5 YEARS
SHELF LIFE**

TECHNICAL DATA

DE **Kartoffeltopf mit Röstzwiebeln**

EN Potato Stew with Fried Onions

FR Poêlée de pommes de terre aux oignons frits

IT Piatto unico di patate con cipolle arrostiti

NL Aardappelpotje met gebakken uien

ES Puchero de patatas con cebollas asadas

PL Danie z ziemniaków i prażonej cebuli

CZ Bramborová pánev se zlatavou cibulkou

HU Burgonyás tál pirított hagymával

RU Тушёный картофель с жареным луком

DK Kartoffelgryde med ristede løg

FI Perunasipulipata

NO Potetgryte med stekt løk

SE Potatisgryta med stekt lök

Art.-Code:	30404027	HS-Code:	1901 9095
EAN Code:	4015753404278	CoO:	DE
e	150 g		

[DE] **Kartoffeltopf mit Röstzwiebeln**

Zutaten: Röstzwiebeln 23% (enthält **Gluten**), Kartoffel 23%, Favabohne, Sonnenblumenölpulver (enthält **Milch**, E551), Würzmischung (enthält **Sellerie**), **Molkeneiweißkonzentrat**, Karotten, Mais, modifizierte Stärke, Kartoffelmehl, Hefeextrakt, Petersilie, Salz, Pfeffer, Zitronensäure, Paprikapulver, Kümmel, Knoblauchpulver, Ingwer, natürliches Aroma. **Zubereitung:** Kochendes Wasser bis zu 8,5 cm auf der Skala (490 ml) direkt in den Beutel gießen, sorgfältig umrühren, Beutel verschließen und 8 Min. ziehen lassen. **Allergene: Glutenhaltig, Milch, Sellerie**

[EN] **Potato Stew with Fried Onions**

Ingredients: roasted onions 23% (contains **gluten**), potatoes 23%, fava beans, sunflower oil powder (contains **milk**, E551), seasoning (contains **celeriac**), **whey** protein concentrate, carrots, sweet corn, modified starch, potato flour, yeast extract, parsley, salt, pepper, citric acid, paprika powder, caraway, garlic powder, ginger, natural flavouring. **Directions:** Pour boiling water directly into the bag up to 8.5 cm on the scale (490 ml), stir thoroughly. Close the bag and let it rest for 8 minutes. **Allergens: contains gluten, milk, celery**

[FR] **Poêlée de pommes de terre aux oignons frits**

Ingrédients: Oignons frits 23% (contient du **gluten**), pommes de terre 23%, fèves, huile de tournesol en poudre (contient du **lait**, E551), mélange de condiments (contient du **céleri**), concentré de protéines de **lactosérum**, carottes, maïs, amidon modifié, fécule de pommes de terre, extrait de levure, persil, sel, poivre, acide citrique, poudre de paprika, cumin, poudre d'ail, gingembre, arôme naturel. **Préparation:** Verser de l'eau bouillante jusqu'au trait 8,5 cm de l'échelle (490 ml) directement dans le sachet, puis remuer délicatement, refermer le sachet et laisser reposer 8 minutes. **Allergènes: gluten, lait, céleri**

[IT] **Piatto unico di patate con cipolle arrostiti**

Ingredienti: cipolle arrostiti 23% (contiene **glutine**), patate 23%, fave, olio di girasole in polvere (contiene **latte**, E551), mix di spezie (contiene **sedano**), proteine del **siero del latte** concentrate, carote, mais, amido modificato, farina di patate, estratto di lievito, prezzemolo, sale, pepe, acido citrico, paprika in polvere, cumino, aglio in polvere, zenzero, aromi naturali. **Preparazione:** Versare acqua bollente nella busta fino a raggiungere gli 8,5 cm indicati (490 ml) e agitare bene. Richiudere la busta e lasciare riposare per 8 minuti. **Allergeni: contiene glutine, latte, sedano**



**5 YEARS
SHELF LIFE**

TECHNICAL DATA

(NL) Aardappelpotje met gebakken uien

Ingrediënten: gebakken uien 23% (bevat **gluten**), aardappelen 23%, favabonen, zonnebloemoliepoeder (bevat **melk**, E551), kruidenmix (bevat **selderij**), **weieiwitconcentraat**, wortelen, mais, gemodificeerd zetmeel, aardappelmeel, gistextract, peterselie, zout, peper, citroenzuur, paprikapoeder, karwijzaad, knoflookpoeder, gember, natuurlijk aroma.
Bereiding: Vul de zak met kokend water tot 8,5 cm op de vullijn (490 ml), goed roeren, zak afsluiten en 8 min. laten wellen. **Allergenen:** **glutenhoudend, melk, selderij**

(ES) Puchero de patatas con cebollas asadas

Ingredientes: cebollas asadas 23% (contiene **gluten**), patatas 23%, habas, aceite de girasol en polvo (contiene **leche**, E551), condimentos (contiene **apio**), concentrado de proteínas de **suero**, zanahorias, maíz, almidón modificado, fécula de patata, extracto de levadura, perejil, sal, pimienta, ácido cítrico, pimentón, comino, ajo en polvo, jengibre, aroma natural. **Instrucciones:** Verter en el sobre agua hirviendo hasta alcanzar 8,5 cm indicados (490 ml) y agitar bien. Cerrar el sobre y dejar reposar durante 8 minutos. **Allergénos:** **con gluten, leche, apio**

(PL) Danie z ziemniaków i przalonej cebuli

Składniki: prażona cebula 23% (zawiera **gluten**), ziemniak 23%, fasola fava, olej słonecznikowy w proszku (zawiera **mleko**, E551), mieszanka przypraw (zawiera **seler**), koncentrat **białka serwatkowego**, marchew, kukurydza, skrobia modyfikowana, mąka ziemniaczana, ekstrakt drożdżowy, pietruszka, sól, pieprz, kwas cytrynowy, papryka w proszku, kmień, czosnek w proszku, imbir, aromat naturalny. **Przyrządzenie:** Wlać zagotowaną wodę do wysokości 8,5 cm na skali (490 ml) bezpośrednio do torebki i dobrze wymieszać. Zamknąć torebkę i odstawić na 8 min. **Alergeny:** **zawiera gluten, mleko, seler**

(CZ) Bramborová pánev se zlatavou cibulkou

Přísady: smažená cibulka 23% (obsahuje **lepek**), brambory 23%, fava fazole, prášek ze slunečnicového oleje (obsahuje **mléko**, E551), koření směs (obsahuje **celer**), koncentrát **syrovátkové bílkoviny**, mrkev, kukuřice, modifikovaný škrob, bramborová moučka, kvasnicový výtažek, petrželka, sůl, pepř, kyselina citronová, paprikový prášek, kmín, česnekový prášek, zázvor, přírodní aroma. **Příprava:** Vroucí vodu nalijte do výšky 8,5 cm (490 ml) přímo do sáčku a pečlivě promíchejte. Sáček uzavřete a nechte 8 minut odstát. **Alergeny:** **lepek, mléko, celer**

(HU) Burgonyás tál pirított hagymával

Összetevők: pirított hagyma 23% (tartalmaz **glutént**), burgonya 23%, fava bab, porított napraforgóolaj (tartalmaz **tejet**, E551), fűszerkeverék (tartalmaz **zellert**), **tejsavóprotein** koncentrátum, sárgarépa, kukorica, módosított keményítő, burgonyaliszt, élesztő kivonat, petrezselyemzöld, só, bors, citromsav, fűszerpaprika, kömény, fokhagymapor, gyömbér, természetes aroma. **Útmutatások:** Forrásban levő vizet öntünk közvetlenül a tasakba a skálán 8,5 cm-ig (490 ml), gondosan elkeverjük. A tasakot lezárjuk és 8 percig pihentetjük. **Allergének:** **glutén, tej, zeller**

(RU) Тушёный картофель с жареным луком

Состав: жареный лук 23% (содержит **глютен**), картофель 23%, боб садовый, сухое подсолнечное масло (содержит **молоко**, E551), приправа (содержит **сельдерей**), концентрат **сывороточного протеина**, морковь, кукуруза, модифицированный крахмал, картофельная мука, дрожжевой экстракт, петрушка, соль, перец, лимонная кислота, паприка, тмин, чесночный порошок, имбирь, натуральный ароматизатор. **Способ применения:** Кипяток залить непосредственно в пакет до отметки 8,5 см (490 мл), тщательно размешать, пакет закрыть и дать постоять 8 мин. **Аллергены:** **глютен, молоко, сельдерей**

(DK) Kartoffelgryde med ristede løg

Ingredienser: ristede løg 23% (indeholder **gluten**), kartofler 23%, hestebønner, solsikkeolie pulver (indeholder **mælk**, E551), krydderblanding (indeholder **selleri**), **valleprotein-koncentrat**, gulerødder, majs, modificeret stivelse, kartoffelmel, gærkekstrakt, persille, salt, peber, citron-syre, paprikapulver, kommen, hvidløgpulver, ingefær, naturlig aroma. **Tilberedelse:** Hæld kogende vand direkte i posen op til 8,5 cm på skalaen (490 ml), rør omhyggeligt rundt, luk posen og lad indholdet trække i 8 min. **Allergener:** **gluten, mælk, selleri**

(FI) Perunasipulipata

Ainekset: käristettyä sipulia 23% (sisältää **gluteenia**), perunaa 23%, härkäpapuja, auringonkukkaöljyjauhe (sisältää **maitoa**, E551), makuainesekoitus (sisältää **selleriä**), **heraproteiiniiviste**, porkkana, maissi, modifioitu tärkkelys, perunajauho, hiivavuute, persilja, suola, pippuri, sitruunahappo, paprikajauhe, kumina, valkosipulijauhe, inkivääri, luontainen aromi. **Valmistus:** Kaada kiehuvan kuumaa vettä suoraan pussiin kunnes veisi saavuttaa 8,5 cm korkeuden asteikossa (490 ml). Sekoita pussin sisältö huolellisesti, sulje pussi ja anna hautua 8 minuuttia. **Allergeenit:** **gluteenipitoinen, maito, selleri**

(NO) Potetgryte med stekt løk

Ingredienser: stekt løk 23% (inneholder **gluten**), poteter 23%, hestebønner, solsikkeoljepulver (inneholder **melk**, E551), krydderblanding (inneholder **selleri**), **myseprotein-koncentrat**, gulrøtter, mais, modifisert stivelse, potetmel, gjærkekstrakt, persille, salt, pepper, sitronsyre, paprikapulver, karve, hvitløkpulver, ingefær, naturlig aroma. **Tilberedning:** Hell kokende vann opp til 8,5 cm på skalaen (490 ml), rør godt, lukk posen og la trekke i 8 minutter. **Allergener:** **inneholder gluten, melk, selleri**

(SE) Potatisgryta med stekt lök

Ingredienser: rostad lök 23% (innehåller **gluten**), potatis 23%, favabönor, skysås, pulver av solrosolja (innehåller **mjölk**, E551), smakmedelblanding (innehåller **selleri**), **vassleprotein-koncentrat**, morot, majs, modifierad stärkelse, potatismjöl, jästextrakt, persilja, salt, peppar, citronsyra, paprikapulver, kummin, vitlökpulver, ingefära, naturlig arom. **Tillagning:** Häll kokande heit vatten direkt i påsen ända till en höjd på 8,5 cm på skalan (490 ml) och rör om påsens innehåll ordentligt. Stäng påsen och låt efterdara 8 minuter. **Allergener:** **innehåller gluten, mjölk, selleri**

**5 YEARS
SHELF LIFE**

TREK'N EAT

Nettofüllgewicht/Net filling weight/Poids net/Peso netto del ripieno/Nettovulggewicht/Peso neto de llenado/
Waga gotowej potrawy/Cistá váha/ Töltésúly nettó/ **ЧИСТЫЙ ВЕС НЕТТО**/ Nettovægt/ Nettotäyttöpaino/ Netto-
vekt/Fyllnadsvikt netto: 150 g

Wasserzugabe/Added water/Eau ajoutée/Aggiunta d'acqua/ Toegevoegd water/Agua a agregar/
Ilość wody/Množství přidané vody/Víz hozzáadás / **Объем добавляемой воды в мл**/ Vandilsætning/ Lisättävä
vesimäärä/Vannitillegg/ Vattentillsats: 490 ml

Fertige Menge/Ready quantity/Poids total/Quantità preparata/ Totaalgewicht/Cantidad cocinada/Gotowa
potrawa/Hmotnost hotového pokrmu/ Kész mennyiség / **Масса готового продукта в г**/ Færdig mængde/Valmis
annos/ Ferdig mengde/Færdig kvantitet: 640 g

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g Trockenprodukt/Average nutritional values per 100 g dried
product/Valeur nutritive moyenne pour 100 g de produit sec/Potere nutritivo medio per 100 g
prodotto a secco/ Gemiddelde voedingswaarde per 100 g gedroogd product/Valor nutritivo
medio por cada 100 g producto en polvo/ Średnia wartość odżywcza na 100 g suchego pro-
duktu/ Průměrné nutriční hodnoty ve 100 g suché směsi/ á tlagos tápérték 100 g száraz termékre
vonatkoztatva/ **Средняя пищевая ценность на 100 г. сухого продукта**/ Gennemsnitlig næringsværdi pr.
100 g Tørprodukt/Annoksen keskimääräinen ravintosisältö per 100 g kuivatute/Gjennomsnittlig
næringsverdi per 100 g tørrprodukt/Genomsnittligt näringsvärde per 100 g Torrprodukt:

kJ/kcal 1723 / 412

Fett/Fat/Lipides/Grasso/ Vetten/Grasa/Tłuszcz/Tuky/Zsir / Жиры г/Fedtstof/Rasvaa/Fett 16,4 g
- davon gesättigte Fettsäuren/of which saturated fatty acids/dont acides gras /di cui acidi grassi
saturi/ waarvan verzadigde vetzuren/de los cuales ácidos grasos saturados/z tego nasycone
kwasy tłuszczowe /z toho nasycené mastné kyseliny/ ebból telített zsírsavak / **из них насыщенные
жирные кислоты**/ deraf mættede fedtsyrer/tästä tydyttyneitä rasvahappoja/derav mettede fettsyrer/
därav mättade fettsyror 5,1 g

**Kohlenhydrate/Carbohydrates/Glucides/Carboidrati/ Koolhydraten/Hidrato de carbono/
Węglowodany/Sacharidy/ Szénhidrátok / Углеводы г/ Kulhydrat/Hiihihydraatteja/karbohy-
drater/Kolhydrat** 52,1 g

- davon Zucker/of which sugar/dont sucres/di cui: zucchini/ waarvan suikers/de los cuales
azúcares/w tym cukry/z toho cukry/ ebból kókor / **в т.ч. Сахара**/ heraf sukkerarter/josta sokereita/
hvorav sukkerarter/varav sockerarter 7,6 g

**Ballaststoffe/Fibre/Fibres alimentaires/Fibra/ Vezels/Fibra/Błonnik pokarmowy/Vláknina/
Ballasztanyagok/ Пищевые волокна/ Kostfibre/Ravintokuitu/Kostfiber/ Fiber** 1,2 g

**Eiweiss/Protein/Protéines/Proteína/ Eiwitten/Proteína/Białko/Bilkoviny/Fehérje/ Белки г/
Protein/Valkuaista/protein/Protein** 11,3 g

Salz/Salt/Sel/Sale/ Zout/Sal/Sól/Sùl/Só/Соль/ Salt/Suola 3,8 g

Mindestens haltbar bis Ende/Best before end/A consommer de préférence avant le/Da consumare preferi-
bilmente ento fine/ Mindest holdbar til/Vähimmäissäilytysaika/Best før/Minsta hållbarhetstid/ Ten minste
houdbaar tot/A consumir de preferencia antes de/A Należy spożyć przed upływem/Minimální trvanlivost/
Minőségét megőrzi / **Минимальный срок годности:**

5 Jahre/years/ans/anni/jaren/años/flere år/lat/ let/ évek/ **лет**/ flere år/ vuotta/ år/ år