

Inhalt der Pakete «Familien-Angebot Classic»



Fam. Angebot Classic 1von 4

- 1 Dose Haferflocken 800g
- 1 Dose Gemüsemischung 400g
- 1 Dose Hörnchennudeln 900g
- 1 Dose Kartoffelpüree 750g
- 1 Dose Kichererbsen 800g
- 1 Dose Risotto-Reis 1600g
- 1 Dose Rote Linsen 700g
- 1 Dose Rote Kidneybohnen 800g
- 1 Dose UrDinkel-Halbweissmehl 1000g
- 1 Dose Vollmilchpulver 900g
- 2 x 495g NR-72 Notration
- 1 Dose Braune Sauce 600g

Fam. Angebot Classic 2 von 4

- 1 Dose Haferflocken 800g
- 1 Dose Gemüsemischung 400g
- 1 Dose Hörnchennudeln 900g
- 1 Dose Kartoffelpüree 750g
- -1 Dose Kichererbsen 800g
- 1 Dose Risotto-Reis 1600g
- 1 Dose Rote Linsen 700g
- 1 Dose Rote Kidneybohnen 800g
- 1 Dose UrDinkel-Halbweissmehl 1000g
- 1 Dose Vollmilchpulver 900g
- 2 x 495g NR-72 Notration
- 1 Dose Gemüsebouillon 1000g

Fam. Angebot Classic 3 von 4

- 1 Dose Haferflocken 800g
- 1 Dose Gemüsemischung 400g
- 1 Dose Hörnchennudeln 900g
- 1 Dose Kartoffelpüree 750g
- 1 Dose Kichererbsen 800g
- 1 Dose Risotto-Reis 1600g
- 1 Dose Rote Linsen 700g
- 1 Dose Rote Kidneybohnen 800g
- 1 Dose UrDinkel-Halbweissmehl 1000g
- 1 Dose Vollmilchpulver 900g
- 2 x 495g NR-72 Notration
- -1 Dose Volleipulver 800g

Fam. Angebot Classic 4 von 4

- 1 Dose Haferflocken 800g
- 1 Dose Gemüsemischung 400g
- 1 Dose Hörnchennudeln 900g
- 1 Dose Kartoffelpüree 750g
- 1 Dose Kichererbsen 800g
- 1 Dose Risotto-Reis 1600g
- 1 Dose Rote Linsen 700g
- 1 Dose Rote Kidneybohnen 800g
- 1 Dose UrDinkel-Halbweissmehl 1000g
- 1 Dose Vollmilchpulver 900g
- 2 x 495g NR-72 Notration
- 2 x 495g NR-72 Notration (zusätzlich)



Inhalt und Anwendungshinweise der Produkte «Familien-Angebot Classic»

4 Dosen Haferflocken à 800g - 3200g (11840 kcal)

Hervorragend für Müsli, Porridge oder Suppe

4 Dosen Gemüsemischung à 400g - 1600g (4912 kcal)

Einweichen oder in ein Gericht einstreuen und ziehen lassen

4 Dosen Hörnchennudeln à 900g **- 3600g (12744 kcal)**

8 - 10 Minuten kochen lassen

4 Dosen Kartoffelpüree à 750g - 3000g (ergibt 120 Portionen, 10740 kcal)

(4-5 Portionen): 5dl Wasser mit 4g Salz aufkochen / 2.5dl Milch zugeben/110g Instant Püree einrühren, quellen lassen. (Zubereitung auch ohne Milch, oder mit laktosefreier Milch möglich)

4 Dosen Kichererbsen vorgekocht à 800g - 3200g (10752 kcal)

In kaltem Wasser kurz einweichen oder in ein Gericht einstreuen und kurz ziehen lassen.

4 Dosen Risotto-Reis à 1600g - 6400g (22016 kcal)

14-16 Minuten köcheln lassen

4 Dosen Rote Linsen vorgekocht à 700g - 2800g (9464 kcal)

In kaltem Wasser kurz einweichen oder in ein Gericht einstreuen und kurz ziehen lassen.

4 Dosen Rote Kidneybohnen vorgekocht à 800g - 3200g (10752 kcal)

In kaltem Wasser kurz einweichen oder in ein Gericht einstreuen und kurz ziehen lassen

4 Dosen Ur Dinkel-Halbweissmehl à 1000g - 4000g (13840 kcal)

Sehr gut geeignet zum Herstellen von leckeren Mehlspeisen: Brot/ Teigwaren/ Crêpes/ Saucen/ Suppen/ Biskuits/ Teige

4 Dosen Vollmilchpulver à 900g - 3600g (ergibt 28,8 Liter, 17784 kcal)

33g Pulver in 250ml Wasser einrühren



1 Dose Braune Sauce vegan, 600g (1866 kcal)

60g Pulver / pro Liter Wasser

Benötigte Menge unter kräftigem Rühren mit dem Schneebesen in heisses Wasser einrühren, unter gelegentlichem Umrühren 3-5 Minuten leicht kochen lassen.

1 Dose Gemüsebouillon, 1000g (1980 kcal)

20g Pulver/pro Liter Wasser Benötigte Menge in kochendem Wasser auflösen und umrühren.

1 Dose Volleipulver, 800g (55-60 Eier, 4560 kcal)

1 Teil/Pulver auf 3 Teile/Wasser

10 Rationen NR-72 à je 495g (20000 kcal)

Entweder langsam essen und gut zerkauen oder zerbröseln und in vorher abgekochtem Trinkwasser oder Milch verrühren



Familien-Angebot Classic

153'250 kcal

Für vier Personen während 30 Tagen zum Familienpreis.

Paketabmessung: $4 \times (55 \times 41 \times 23) - L/B/H \text{ in cm}$

Paket-Gewicht: $4 \times 15.7 \text{ kg} - 62.8 \text{ kg gesamt}$

Allergene: Milch, Ei, Gluten

Lagerung: Möglichst kühl und trocken, ohne direkte Sonneneinstrahlung.

Idealerweise bei konstanter Temperatur von ca. 15-20° Celsius

Geöffnet: Wieder mit beiliegendem Kunststoffdeckel verschliessen. Nicht direkt aus dem

Behältnis essen (Kontamination), dann kann das geöffnete Produkt über mehrere Wochen verzehrt werden. Vermeiden von Temperaturschwankungen, beugt

Feuchtigkeitsbildung vor.

Nährwerte pro 100g

Haferflocken

Zutaten: Haferflocken - kann Spuren von Gluten enthalten

Energie 1550kJ / 370kcal
Fett 7.0g
davon gesättigte Fettsäuren 1.5g
Kohlenhydrate 63.0g

davon Zucker 1.0g

Ballaststoffe 6.0g

Eiweiss 13.0g

Salz 0.03g

Gemüsemischung

Zutaten: Karottenwürfel, Pastinakenwürfel, Lauchflocken grün/weiss, Paprikaflocken rot, Zwiebeln gekibbelt, Zucchiniwürfel, Petersilie (alles luftgetrocknet)



1287kJ / 307kcal
2.7g
0.6g
46.0g
33.8g
22.9g
13.0g
0.4g

Hörnchennudeln

Zutaten: HartWEIZENgriess, kann Spuren von El enthalten

Energie	1500kJ / 354kcal
Fett	2g
davon gesättigte Fettsäuren	<0.5g
Kohlenhydrate	69g
davon Zucker	2.5g
Ballaststoffe	4g
Eiweiss	13g
Salz	0.03g

Kartoffelpüree laktosefrei

Zutaten: 100% Kartoffeln getrocknet

Energie	1518kJ / 358kcal
Fett	0.5g
davon gesättigte Fettsäuren	0.1g
Kohlenhydrate	77.9g
davon Zucker	1.7g
Eiweiss	6.5g
Salz	0.04g

Kichererbsen

Zutaten: Kichererbsen, vorgekocht



Energie 1412kJ / 336kcal

Fett 5.9g

davon gesättigte Fettsäuren 1.1g

Kohlenhydrate 44.3g

davon Zucker 2.4g

Ballaststoffe Ba**llasts**toffe 15.5g

Eiweiss 18.6g
Salz 0.05g

Risotto-Reis

Zutaten: Risotto-Reis

Energie 1460kJ / 344kcal

Fett 0.6g
davon gesättigte Fettsäuren 0.13g
Kohlenhydrate 77.8g
davon Zucker 0.15g
Ballaststoffe 1.4g

Eiweiss 6.8g
Salz 0.004g

Rote Linsen

Zutaten: Rote Linsen, vorgekocht

Energie 1425kJ / 338 kcal

Fett 2.0g

davon gesättigte Fettsäuren 0.4g

Kohlenhydrate 40.7g

davon Zucker 0.6g

Ballaststoffe 20.6g

Eiweiss 29.1g

Salz 0.4g

Rote Kidneybohnen

Zutaten: Rote Kidneybohnen, vorgekocht

0.05g



Energie 1412kJ / 336kcal

Fett 5.9g
davon gesättigte Fettsäuren 1.1g
Kohlenhydrate 44.3g
davon Zucker 2.4g
Ballaststoffe 15.5g
Eiweiss 18.6g

Zutaten: UrDINKEL-Halbweissmehl

UrDinkel-Halbweissmehl

Salz

Energie 1452kJ/346kcal

Fett 1.8g

davon gesättigte Fettsäuren 0.2g

Kohlenhydrate 68g

davon Zucker 0.7g

Ballaststoffe 3.0g

Eiweiss 12.9g

Salz 0.005g

Vollmilchpulver

Zutaten: VollMILCHpulver

Energie 2065kJ / 494kcal

Fett 26.2g

davon gesättigte Fettsäuren 18.0g

Kohlenhydrate 40.6g

davon Zucker 40.6g

Ballaststoffe <0.1g

Eiweiss 24.6g

Salz 0.03g



Braune Sauce

Zutaten: Reismehl, Hefeextrakt, Kartoffelstärke, Tomatenpulver, Meersalz, Kochsalz jodiert, Zucker, Verdickungsmittel (Guarkernmehl), Gewürze (Paprika, Pfeffer, Lorbeer, Rosmarin, Nelken), Olivenöl, Maltodextrin, färbender Rote-Beete-Saft getrocknet.

Energie	1300kJ / 311kcal
Fett	2g
davon gesättigte Fettsäuren	<0.5g
Kohlenhydrate	59g
davon Zucker	6g
Ballaststoffe	4.5g
Eiweiss	13g
Salz	5.1g

Gemüsebouillon

Zutaten: Hefeextrakt, Meersalz, Gemüse getrocknet 24% (Kürbis, Karotten, Tomaten, Pastinaken), Zucker, Petersilie getrocknet, Olivenöl, Gewürze (Macis, Thymian, Pfeffer, Lorbeer, Koriander, Rosmarin), Maltodextrin

Energie	840kJ / 198kcal
Fett	2g
davon gesättigte Fettsäuren	<0.5g
Kohlenhydrate	23g
davon Zucker	12.0g
Ballaststoffe	5.7g
Eiweiss	22g
Salz	40g

Volleipulver

Zutaten: VollElpulver (100% HühnervollEl) pasteurisiert aus Freilandhaltung

Energie	2369kJ / 570kcal
Fett	41.8g
davon gesättigte Fettsäuren	11.6g
Kohlenhydrate	2.4g
davon Zucker	2.4g
Eiweiss	46.0g
Salz	1.3g



NR-72 Rationen

Zutaten: GERSTEnmalzextrakt getrocknet (34%), VollMILCHpulver, Zucker, MagerMILCHpulver, fettarmer Kakao, Honig, Emulgator (Sonnenblumenlecithin), Aroma, kann Spuren von El enthalten

Energie	1707KJ/404kcal
Fett	7.2g
davon gesättigte Fettsäuren	4.1g
Kohlenhydrate	70g
davon Zucker	55g
Ballaststoffe	3.7g
Eiweiss	13g
Salz	0.35g