Your Private Restaurant.

OFENFRISCHE KALBFLEISCHLASAGNE

mit cremiger Käsesauce und mediterraner Vinaigrette

Genuss in Schichten: Saftige Kalbfleischbolognese zwischen Nudellagen, überbacken mit cremiger Käsesauce – so geht Lasagne bei MChef. Den besonderen Kontrast steuert eine mediterrane Vinaigrette mit Oliven und Pinienkernen bei, den Crunch der frittierte Rucola.

Zutaten

Dieses Gericht wird mit 92% Kalbfleischlasagne mit Rucolabröseln und 8% Mediterraner Vinaigrette hergestellt, gegart. Tiefgefroren.

Zutaten: Lasagneplatten 33% (HARTWEIZENGRIEß), Kalbhackfleisch 17,5% (100% Kalbfleisch), geschälte Tomaten (geschälte Tomaten, Tomatensaft, Salz Säuerungsmittel: Citronensäure), MILCH, Tomatenpulpe (Festigungsmittel: Calciumchlorid), Zwiebeln, Wasser, SAHNE, Apfelsaft aus Apfelsaftkonzentrat, Ital. Hartkäse Grana Padano DOP mind. 32 % Fett i.Tr.; 1-2 Jahre gereift 2,7% (ROHMILCH, Salz, Kälberlab, Konservierungsstoff: Lysozym [aus EI]), Gemüse in veränderlichen Gewichtsanteilen (Zwiebeln, Karotten, SELLERIE, Lauch), Rapsöl ganz gehärtet, Tomatenmark, Kartoffelflocken (Kartoffelflocken, Salz, Gewürze), StaudenSELLERIE, konzentrierte Rinderbrühe (Wasser, Rindfleischextrakt, Salz, Glukosesirup, Zucker, Rindergelatine, Rotwein, GERSTENMALZSIRUP, Gemüsepaste (Gemüse [Zwiebel, Karotte, Lauch, SELLERIE], Gemüsekonzentrate [Karotte, Zwiebel, Knoblauch, SELLERIE], Wasser, Zucker, Salz, Sonnenblumenöl, Muskatnussöl), mod. Maisstärke, Gewürze), mod. Maisstärke, Rucola 0,7%, Pankomehl (WEIZENMEHL, Wasser, Hefe, Salz, Palmöl, Glucose), Olivenöl, Salz, Schwarze Oliven 0,5% (Oliven, Wasser, Salz, Stabilisator: Eisen-II-gluconat), Weißwein, Balsamicoessig (Weinessig [Wein, Wasser], konzentrierter Traubensaft), Pinienkerne 0,4%, Zucker, Knoblauch, Gewürze, Gekörnte Brühe ([Wasser, Gemüsekonzentrate (Zwiebel, Karotte, Lauch, SELLERIE, Knoblauch)], Zucker, Salz, Sonnenblumenöl, mod. Maisstärke, Muskatnussöl, Rapsöl ganz gehärtet, Zucker, Zwiebelpulver, weißer Pfeffer), Honig, Dijon SENF (Trinkwasser, SENFSAATEN Branntweinessig, Salz, Weißweinessig, Zucker, Gewürze), BUTTER, Kräuter der Provence 0,08%, Malzsirup (GERSTENMALZEXTRAKT), Zitronensaft aus Zitronensaftkonzentrat, Verdickungsmittel: Xanthan, Estragon

Allergenhinweise

Dieses Gericht enthält: Gluten, Milch, Ei, Sellerie, Schalenfrüchte (Pinienkerne), Senf

Nettoinhalt

416 g

Nährwerttabelle

Durchschnittliche Nährwerte	pro 100 g	pro Gericht
Energie	853,81 kJ / 203,4 kcal	3551,83 kJ / 846,18 kcal
Fett	5,7 g	23,72 g
davon gesättigte Fettsäuren	1,82 g	7,59 g
Kohlenhydrate	26,77 g	111,35 g
davon Zucker	2,55 g	10,6 g
Eiweiß	11,91 g	49,54 g
Salz	0,97 g	4,04 g
Ballaststoffe	1,42 g	5,92 g

Erstelldatum 08.12.2022