

# CHINESE STYLE ACHT KOSTBARKEITEN MIT HUHN UND SCHWEIN



Fertiggericht aus Huhn, Schweinefleisch und Gemüse in würziger Sauce,  
nach chinesischer Art mit Reis

## Zutaten:

43% gegarter Reis (Wasser, Basmatireis, Jasminreis, Rapsöl), 18% Gemüse in veränderlichen Gewichtsanteilen (Paprika, Bambussprossen, Zwiebeln, Karotten, Mu-Err-Pilze, Shiitakepilze), Wasser, 6% Hähnchenbrustfilet mariniert, gegart (Hähnchenbrustfilet, Stärke, Salz, Dextrose, Sojaöl und/oder Baumwollsamensamenöl), 6% Schweinefleischstreifen mariniert, gegart (Schweinefleisch, Stärke, Salz, Dextrose, Gewürzextrakt, Karamellzuckersirup), Austernsauce [AUSTERNEXTRAKT, Sojasauce (Wasser, Salz, SOJABOHNEN, WEIZENMEHL, Zucker), Wasser, modifizierte Stärke, Zucker, jodiertes Salz (Salz, Kaliumjodat)], alkoholisches Reisgetränk (Wasser, Reis, WEIZEN), Zucker, Rapsöl, Sojasauce (Wasser, SOJABOHNEN, WEIZEN, Salz), Gewürze, modifizierte Stärke, Karamellzuckersirup, Salz, Geschmacksverstärker: Natriumglutamat, Branntweinessig.  
Das Produkt kann Spuren von EI, MILCH und SELLERIE enthalten!

## Allergene:

Enthalten: Glutenhaltiges Getreide, Sojabohnen, Milch, Senf, Sulfite >10mg/kg, Weichtiere  
Kann Spuren enthalten von: Eier, Milch, Sellerie

## Aufbewahrungshinweis:

Das auf der Verkaufsverpackung angegebene Mindesthaltbarkeitsdatum kann nur bei einer ununterbrochenen Lagerung und Transport von +2°C bis +7°C eingehalten werden.

## Zubereitungshinweise:

### In der Mikrowelle:

Beide Schälchen oben mehrfach einstechen und dann in der Mikrowelle (700 Watt) für ca. 4 Min. erhitzen.  
Schälchen mit Reis auf den Teller stürzen.  
Sauce mit Gemüse und Fleisch daneben anrichten.  
Guten Appetit!

### Auf dem Herd:

Beide Schälchen öffnen und dann Reis sowie die Sauce mit Gemüse und Fleisch mit etwas Öl in einen Topf oder eine Pfanne geben. Bei mittlerer Hitze erwärmen und ab und zu umrühren.  
Auf einem Teller anrichten.  
Guten Appetit!

## Nährwerte

	Je 100 g	Je 420 g
<b>Brennwert:</b>	541 kJ / 129 kcal	2272 kJ / 542 kcal
<b>Fett:</b>	3,7 g	15,5 g
<b>davon gesättigte Fettsäuren:</b>	0,5 g	2,1 g
<b>Kohlenhydrate:</b>	18,5 g	77,7 g
<b>davon Zucker:</b>	2,6 g	10,9 g
<b>Ballaststoffe:</b>	1,4 g	5,9 g
<b>Eiweiß:</b>	4,6 g	19,3 g
<b>Salz:</b>	1,18 g	4,96 g