



Tipps zur Zubereitung der kalten Komponenten

- 1** Das tiefgefrorene Brot mit gewünschtem Belag bestreichen und ca. 45 Minuten abgedeckt auftauen lassen.
- 2** Salate tiefgefroren anrichten und mit konsistenzangepasstem Dressing nappieren (übergießen). Nach 30 Minuten sind diese verzehrfertig.
- 3** Produkte für Feinkostsalate, z. B. Hähnchen, leicht antauen lassen, mit einem scharfen Messer in Würfel schneiden, anrichten und mit konsistenzangepasstem Dressing nappieren (übergießen).
- 4** Die Fleischwurst ist sehr gut geeignet als Fingerfood.

Lassen Sie es sich schmecken!



5 Schritte zur Zubereitung der warmen Komponenten

- 1 Gewünschte Produkte aus der Verpackung entnehmen und auf einem Mikrowellen/Backofen geeigneten Teller anrichten.
- 2 Teller mit Folie oder Deckel (alles hitzebeständig) abdecken.
- 3 Erwärmen mit  1000/600 Watt ca. 1 Min./ca. 1,5 Min.  150° C ca. 20 Min.
- 4 Gericht mit konsistenzangepasster Sauce nappieren (übergießen).
Empfehlungen:
 - Apfelstrudel mit Vanillesauce
 - Pfannkuchen mit Marmelade
 - Rindergulasch und Nudeln mit einer Bratensauce
- 5 Die Produkte könne nach Belieben mit Messer und Gabel oder einem Löffel verzehrt werden.

Guten Appetit!

Alle Produkte können nach Belieben individuell in Form gebracht (z.B. ausstechen, zuschneiden,...) und in kaltem Zustand verzehrt werden!