

---

## Zubereitung für Frikadellen mit Kartoffelpüree (Zubereitung in der Pfanne) Meatballs and Mashed Potatoes Kit (use frying pan)

---

**Artikelnummer / Item number:**

50140

Packung enthält: ca. 66 g Kartoffelpüree  
und ca. 59 g Frikadellenmasse.

**Füllgewicht / Net weight:**

125 g

Pouch contains: ca. 66 g Mashed Potatoes  
and ca. 59 g Recepte Mix for Meatballs.

**Zutaten:**

**Kartoffelpüree**

Zutaten: Kartoffeln 85 %, Palmöl,  
Magermilchpulver 4,3 %, Salz,  
Laktose, Milcheiweiß, Aroma.

**Frikadellenmasse**

Zutaten: Rindfleisch 28 %, Palmfett,  
Semmelbrösel 17 % (Weizenmehl,  
Salz, Hefe), modifizierte Stärke,  
Volleipulver,  
Röstzwiebeln mit Mehl 3 %  
(Zwiebeln 76 %, Weizenmehl),  
Zwiebeln, Tomatenpulver, Salz,  
Maltodextrin, Hefeextrakt, Kräuter,  
Gewürze, Gewürzextrakte, Aroma

**Allergene:**

Gluten, Eier und Milch. Kann Spuren  
von Sellerie enthalten.

**Ingredients:**

**Mashed Potatoes**

Ingredients: potatoes 85 %, palm fat,  
skimmed milk powder 4,3 %, salt,  
lactose, milk protein, flavouring.

**Recipe Mix for Meatballs**

Ingredients: beef 28 %, palm fat, bread  
crumbs 17 % (wheat flour, salt, yeast),  
modified starch, whole egg powder,  
toasted onions 3 % (onions 76 %, wheat flour),  
onions, tomato powder,  
salt, maltodextrin, yeast extract, herbs,  
spices, spice extracts, flavouring.

**Allergens:**

gluten, eggs and milk. May contain  
traces of celery.

**Zubereitung:**

Beutel aufreißen, Frikadellenmasse  
im Beutel mit etwas Wasser anteigen,  
ca. 5 Minuten ziehen lassen.  
Frikadellen formen, in heißer Pfanne  
beidseitig braten. Kartoffelpüree im  
Beutel mit 300 ml kochendem Wasser  
anrühren.

**Instructions:**

Open pouch, remove meat packet, add  
some water, stir well, let stand for  
5 minutes. Form thin patties, fry on both  
sides. Measure 300 ml boiling water into  
pouch with potato flakes, stir well.

**Durchschnittliche Nährwertangaben pro 100 g Trockenprodukt /  
Average nutrition value per 100 g dry product:**

<b>Energie / energy</b>	<b>1887 kJ 452 kcal</b>
<b>Fett / fat</b>	<b>21 g</b>
<b>davon gesättigte Fettsäuren / of which saturates</b>	<b>13 g</b>
<b>Kohlenhydrate / carbohydrate</b>	<b>42 g</b>
<b>davon Zucker / of which sugars</b>	<b>4,7 g</b>
<b>Eiweiß / protein</b>	<b>15 g</b>
<b>Salz / salt</b>	<b>2,8 g</b>