

BIO Gemüse-Spätzle-Gericht mit zerkleinertem Schweinefleisch, mit 40 % Gemüse

Zutaten: Wasser, Karotten*, Eierspätzle* gekocht 14 % (Wasser, Hartweizengrieß*, Vollei* 0,6 %), Tomaten*, Schweinefleisch* 8,3 %, Zwiebeln*, Reismehl*, Rapsöl* 0,7 %, jodiertes Speisesalz (Speisesalz, Kaliumjodat), Gewürze* (Rosmarin*, Thymian*, Paprika*, Pfeffer*), Eisendiphosphat.

*Aus biologischer Landwirtschaft.

AB
12.
MONAT

SALZARM

Bebivita

GEMÜSE-SPÄTZLE-PFANNE NACH ART GESCHNETZELTEM

Mindestens haltbar bis: siehe Deckelrand

DE
BY 10334
EG

e 250g

DA16215

Durchschnittlicher Gehalt

	in 100 g	in 250 g (1 Portion)
Energie kJ/kcal	272/65	681/162
Fett	2,4 g	6,0 g
- davon gesättigte Fettsäuren	0,8 g	2,0 g
- einfach ungesättigte Fettsäuren	1,3 g	3,2 g
- mehrfach ungesättigte Fettsäuren	0,3 g	0,8 g
Kohlenhydrate	7,5 g	18,8 g
- davon Zucker	1,7 g	4,3 g
Ballaststoffe	1,2 g	3,0 g
Eiweiß	2,7 g	6,8 g
Salz	0,28 g	0,70 g
Natrium	0,11 g	0,28 g
Eisen	1,5 mg	3,8 mg
(= % des Tagesbedarfs gemäß Referenzwert)	(25)	(63)
Alpha-Linolensäure	0,05 g	0,13 g

BIO SCHWEINE-
FLEISCH 
AUS DEUTSCHLAND


EISEN

Wichtig für die
Blutbildung und die
geistige Entwicklung

- ✓ salzarm - für milden, natürlichen Geschmack
- ✓ stückig - wichtig fürs Kauenlernen
- ✓ Alpha-Linolensäure (ALA), eine Omega-3-Fettsäure, trägt zur Entwicklung von Gehirn- und Nervenzellen bei
- ✓ OHNE Zusatz von Aromen,
OHNE Zusatz von Farb-* und Konservierungsstoffen*

Komplettmahlzeit. Geöffnetes Glas oder benötigte Teilmenge im Wasserbad oder in der Mikrowelle erwärmen, kräftig umrühren und Temperatur kontrollieren. Nicht erwärmten Rest verschlossen im Kühlschrank aufbewahren und am nächsten Tag verwenden. Zur Verbesserung der Eisenaufnahme empfehlen wir zum Nachtisch Vitamin C-reiche Früchte.

Bitte Plastiklöffel verwenden und prüfen, ob das Glas unbeschädigt ist.

Achten Sie auf eine ausgewogene Ernährung und gesunde Lebensweise.



DE-ÖKO-001
EU-/Nicht-EU-Landwirtschaft