

apetito

WINVITALIS

Sicher ein natürlicher Genuss

Attraktive Ernährungs-
lösungen für besondere
Anforderungen



Ein Kostformangebot
von Ihrem Menüservice



Bestellbar ab 13. April 2020

Ein natürliches Geschmackserlebnis



Inhalt

winVitalis – die schönste Verbindung
von spezieller Ernährung und Genuss

3

Meine winVitalis Menüvielfalt

4

Pürierte Menüs plus

6

Pürierte Menüs

12

Püriertes für den ganzen Tag

18

Zubereitungshinweise

24

Bestellschein

27

Allergenerklärung und Legende

29



„Jeder soll sich aufs Essen freuen können!“

Thomas Mindrup –
apetito Koch

winVitalis – die schönste Verbindung von spezieller Ernährung und Genuss

winVitalis von apetito bietet genussvolle Mahlzeiten für besondere Ernährungssituationen wie Kau- und Schluckbeschwerden. Als Spezialist in diesem Bereich verbindet apetito Ernährungswissenschaft und kreative Kochkunst.

Leckere Mahlzeiten sollten zu den angenehmen Seiten des Lebens gehören und ein kleiner Glanzpunkt im Tagesablauf sein. Vor allem dann, wenn eine spezielle Ernährung wie pürierte Kost benötigt wird. Mit winVitalis wird dies auf ganz natürliche Weise möglich. Die Ernährungsspezialisten und Köche von apetito

haben köstliche Mahlzeiten entwickelt:

- um das Kauen und Schlucken zu erleichtern
- als Beitrag für eine ausreichende Energiezufuhr, auch bei geringem Appetit
- als herzhafte Alternative oder Ergänzung zur Trinknahrung
- als Versorgung für den ganzen Tag

Benötigen Sie Informationen zu Ernährungsthemen? Die apetito Ernährungsberater helfen Ihnen gerne. Schreiben Sie uns eine E-Mail: ernaehrung@apetito.de.

Genuss à la carte

Bei besonderen Ernährungsanforderungen ist es entscheidend, auf die richtigen Nährstoffe zu achten. Besonderes Augenmerk sollte darauf gelegt werden, dass genügend Kalorien und ausreichend Eiweiß eingenommen werden.

winVitalis Menüs wurden von Ernährungswissenschaftlern und Köchen entwickelt. Mit ihrer langjährigen Erfahrung werden Rezepturen und Menüs entwi-

ckelt, die wichtige Nährstoffe liefern. Dank der einheitlichen Textur und des typischen Geschmacks leistet jede Mahlzeit einen großen Beitrag zum Genusslebnis. So wird Gewichtsverlust entgegengewirkt und das allgemeine Wohlbefinden gestärkt.

winVitalis macht gutes Essen wieder selbstverständlich.



Viele gute Gründe sprechen für appetito

- 1 Von Ernährungswissenschaftlern entwickelte Menüs für jedes Bedürfnis.
- 2 Mahlzeiten, die man kennt und liebt.
- 3 Eine Produktvielfalt, die jeden Geschmack trifft.

Mit der Unterstützung durch die Vielfalt von winVitalis kann ich über den Tag verteilt die Energiezufuhr sicherstellen.

Was gibt's heute zu essen?

Frühstück

1 Scheibe Püriertes Brot (Art.-Nr. 12906) – mit Aufstrich

Mittagessen

Pürierte Menüs plus:

Pürierte Bratwürstchen in Soße
mit Sauerkraut und Kartoffelpüree (Art.-Nr. 12017)

Nachmittag

Pürierter Schokokuchen (Art.-Nr. 12973)

Abendessen

Pürierter Erbseneintopf (Art.-Nr. 12933)
Pürierter Tomatensalat (Art.-Nr. 12930)

Getränke und sonstige Zwischenmahlzeiten leisten ebenfalls einen Beitrag zur Deckung des Tagesbedarfs.



Pürierte Menüs plus

Ab Seite 6



Hochkalorisch
für den kleinen
Appetit



- In der schwarzen Menüschale serviert
- Für den kleinen Hunger (275 g pro Portion)
- Mit mindestens 500 Kalorien und 15 g Eiweiß pro Portion
- Samtig-fein püriert
- Appetitliche und natürliche Optik

Pürierte Menüs

Ab Seite 12



Die komplette
Mahlzeit
mit Soße



- In der weißen Menüschale mit Soße serviert
- Samtig-fein püriert
- Beitrag zur Energie- und Eiweißzufuhr
- Mit mindestens 500 Kalorien und 15 g Eiweiß pro Portion

Püriertes für den ganzen Tag

Ab Seite 18



Hochkalorisch

Leckere Kuchen plus



- Ein Angebot für den ganzen Tag von Frühstück über Zwischenmahlzeit bis Abendbrot
- Von Brot über Eintopf und Salat bis Kuchen
- Samtig-fein püriert
- Appetitliche und natürliche Optik

Schmackhafte Brote plus



Pürierte Menüs plus

Die köstliche kleine Mahlzeit mit dem großen Plus an Energie und Eiweiß



Hochkalorisch
für den kleinen
Appetit



- Mit besonders viel Energie
- Mit Eiweiß angereichert
- In der schwarzen Menüschale serviert
- Für den kleinen Hunger (275 g pro Portion)
- Samtig-fein püriert
- Appetitliche und natürliche Optik

Pürierter Geflügelbraten mit Rahmspinat, dazu Spätzle

GE 275 g

Nährwerte pro Portion: 2.091 kJ/503 kcal, 35 g Fett
(davon 9,6 g gesättigte Fettsäuren), 22 g Kohlenhydrate
(davon 4,4 g Zucker), 24 g Eiweiß, 1,8 g Salz

Allergenhinweise:
G, G1, Ei, Sb, M, Me, La, S

12 002



1,8 kcal/g

Pürierte Gemüseschnitte dazu Erbsen und Butternudeln

GE 275 g

Nährwerte pro Portion: 2.100 kJ/505 kcal, 36 g Fett
(davon 8,6 g gesättigte Fettsäuren), 25 g Kohlenhydrate
(davon 7,0 g Zucker), 18 g Eiweiß, 1,7 g Salz

Allergenhinweise:
G, G1, G3, Ei, Sb, M, Me, La



12 004



1,8 kcal/g

Pürierter Lachs mit Brokkoli und Herzoginkartoffeln

GE 275 g

Nährwerte pro Portion: 2.137 kJ/514 kcal, 36 g Fett
(davon 5,5 g gesättigte Fettsäuren), 25 g Kohlenhydrate
(davon 8,7 g Zucker), 21 g Eiweiß, 1,4 g Salz

Allergenhinweise:
K, Fi, Sb, M, Me, La, S

12 005



1,9 kcal/g

Pürierter Rinderbraten nach Sauerbraten-Art mit Apfelrotkohl und Kartoffeln

GE 275 g

Nährwerte pro Portion: 2.115 kJ/508 kcal,
35 g Fett (davon 5,2 g gesättigte Fett-
säuren), 26 g Kohlenhydrate (davon
9,3 g Zucker), 21 g Eiweiß, 2,3 g Salz

Allergenhinweise:
Ei, Sb



12 008



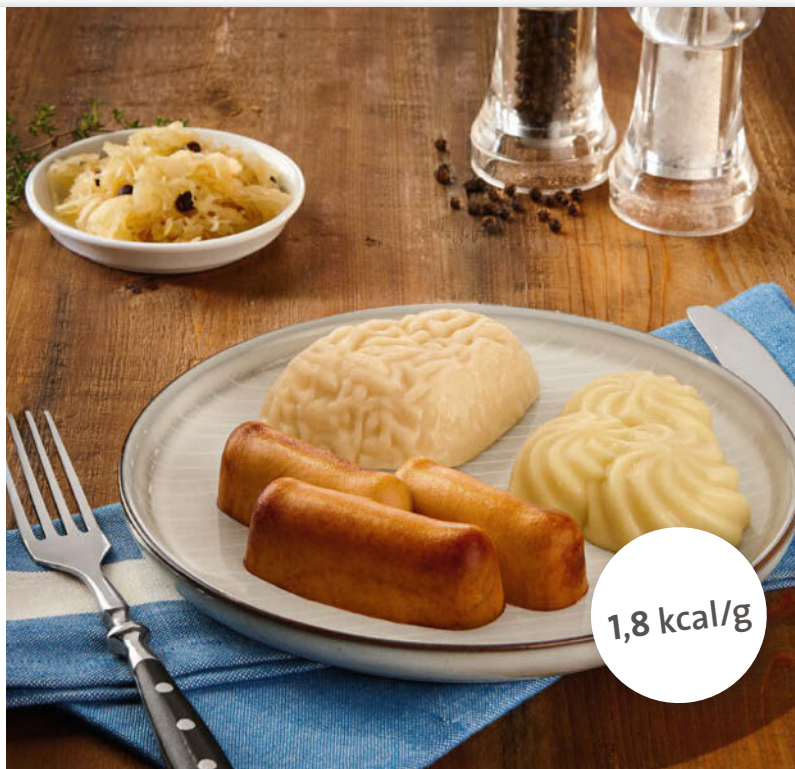
1,9 kcal/g

Pürierte Bratwurstchen in Soße mit Sauerkraut und Kartoffelpüree

GE 275 g

Nährwerte pro Portion:
2.093 kJ/504 kcal, 37 g Fett (davon 4,8 g gesättigte Fettsäuren), 21 g Kohlenhydrate (davon 5,6 g Zucker), 20 g Eiweiß, 2,2 g Salz

Allergenhinweise:
Ei, Sb, M, Me, La, Sn



1,8 kcal/g

12 **017**



1,8 kcal/g

Püriertes „Deutsches Pfeffer-Beefsteak“ dazu Erbsen und „Pommes“ aus Kartoffelzubereitung

GE 275 g

Nährwerte pro Portion: 2.083 kJ/501 kcal, 33 g Fett (davon 4,9 g gesättigte Fettsäuren), 27 g Kohlenhydrate (davon 6,6 g Zucker), 20 g Eiweiß, 1,7 g Salz

Allergenhinweise:
G, G1, G3, Sb



12 **018**

Püriertes Fischduett in milder Senfsoße mit Spinat und Reis

GE 275 g

Nährwerte pro Portion: 2.095 kJ/504 kcal, 37 g Fett (davon 5,7 g gesättigte Fettsäuren), 22 g Kohlenhydrate (davon 3,6 g Zucker), 20 g Eiweiß, 1,8 g Salz

Allergenhinweise:
Fi, Sb, M, Me, La, Sn



1,8 kcal/g

12 **019**



1,9 kcal/g

Pürierte Nudeln in Tomatensoße und Erbsen

GE 275 g

Nährwerte pro Portion: 2.112 kJ/507 kcal, 34 g Fett (davon 4,2 g gesättigte Fettsäuren), 32 g Kohlenhydrate (davon 9,1 g Zucker), 16 g Eiweiß, 1,7 g Salz

Allergenhinweise:
G, G1, Sb



12 **021**

Pürierter Rinderbraten in Soße mit Kohlrabi und Kartoffel-Zwiebelpüree

GE 275 g

Nährwerte pro Portion: 2.137 kJ/514 kcal, 37 g Fett
(davon 5,8 g gesättigte Fettsäuren), 21 g Kohlenhydrate
(davon 3,9 g Zucker), 22 g Eiweiß, 1,8 g Salz

Allergenhinweise:
Sb, M, Me, La

12 022



1,9 kcal/g

Pürierter Schweinebraten in Soße mit Wirsing und Nudeln

GE 275 g

Nährwerte pro Portion: 2.125 kJ/511 kcal, 38 g Fett
(davon 11 g gesättigte Fettsäuren), 21 g Kohlenhydrate
(davon 5,8 g Zucker), 21 g Eiweiß, 1,4 g Salz

Allergenhinweise:
G, G1, Ei, Sb, M, Me, La, S



12 023



1,9 kcal/g

Püriertes Hähnchen „Gärtnerin Art“ mit Erbsen und Reis

GE 275 g

Nährwerte pro Portion: 2.093 kJ/504 kcal, 36 g Fett
(davon 6,3 g gesättigte Fettsäuren), 22 g Kohlenhydrate
(davon 4,8 g Zucker), 20 g Eiweiß, 1,6 g Salz

Allergenhinweise:
Sb, M, Me, La

12 024



1,8 kcal/g



Warum ist ein Plus an Eiweiß sinnvoll?

Eine ausreichende Eiweißversorgung im
Krankheitsfall

- 1 erhält das **Bindegewebe**
und die **Muskulatur**
- 2 sorgt für eine **verbesserte**
Wundheilung
- 3 trägt zur **Vermeidung von**
Wundliegen bei
- 4 **vermindert** die Gefahr von
Mangelernährung

Gut zu wissen:

Der durchschnittliche Eiweiß-
bedarf von gesunden Erwach-
senen liegt bei 0,8 g Eiweiß
je kg Körpergewicht. Bei
gesundheitlichen Problemen
und Krankheiten, bei schweren
und langanhaltenden Infek-
tionen, nach ausgedehnten
Operationen, bei Dekubitus
oder einer Mangelernährung
ist er erhöht.



Pürierter Alaska-Seelachs in Soße mit Möhren und Herzoginkartoffeln

GE 275 g

Nährwerte pro Portion: 2.182 kJ/524 kcal, 35 g Fett
(davon 4,5 g gesättigte Fettsäuren), 31 g Kohlenhydrate
(davon 9,5 g Zucker), 20 g Eiweiß, 1,5 g Salz

Allergenhinweise:
G, G1, Fi, Sb, M, Me, La

12 **025**

Püriertes Gemüse-Bohnenragout mit Karotten-Steckrüben-Gemüse und Herzoginkartoffeln

GE 275 g

Nährwerte pro Portion: 2.206 kJ/531 kcal, 38 g Fett
(davon 3,5 g gesättigte Fettsäuren), 29 g Kohlenhydrate
(davon 7,2 g Zucker), 15 g Eiweiß, 1,5 g Salz

Allergenhinweise:
Sb

12 **050**



Püriertes Schweinegrillhacksteak in Soße mit Erbsen und Kartoffel-Zwiebelpüree

GE 275 g

Nährwerte pro Portion: 2.194 kJ/528 kcal, 38 g Fett
(davon 4,8 g gesättigte Fettsäuren), 25 g Kohlenhydrate
(davon 4,6 g Zucker), 20 g Eiweiß, 1,8 g Salz

Allergenhinweise:
Ei, Sb, Sn



12 **075**

Zubereitungs-Tipps



**Zubereitungshinweise
ab Seite 24.**

Die Pürierten Menüs plus werden in der schwarzen Menüschale geliefert.

Zubereitung im Backofen

bei 150 °C

Backofen mit Umluft: ca. 30–35 Minuten

Backofen mit Ober- und Unterhitze: ca. 40–45 Minuten

- ✓ Heizen Sie Ihren Backofen oder Umluftofen auf 150 °C vor.
- ✓ Die tiefgekühlte, verschlossene Menüschale auf einen Gitterrost (mittlere Schiene) in den Ofen stellen und die Speise zubereiten.
- ✓ Die Zubereitungszeit kann je nach Ofentyp variieren!

Zubereitung in der Mikrowelle

ca. 240 Watt, ca. 13–15 Minuten

- ✓ Legen Sie einen umgedrehten Suppenteller auf den Drehteller Ihrer Mikrowelle.
- ✓ Stellen Sie das tiefgekühlte Menü direkt auf den Teller und schalten dann das Gerät ein.

Menü-Sortimente

Pürierte Menüs plus

Bestellen Sie 2 x 7 köstliche Menüs im Paket!



Vielfalt
jeden Tag

Sortiment 1

Pürierte Gemüseschnitte

dazu Erbsen und Butternudeln (Art.-Nr. 12004)

G, G1, G3, Ei, Sb, M, Me, La



Pürierte Bratwürstchen in Soße

mit Sauerkraut und Kartoffelpüree
(Art.-Nr. 12017)

Ei, Sb, M, Me, La, Sn



Püriertes „Deutsches Pfeffer-Beefsteak“

dazu Erbsen und „Pommes“ aus Kartoffel-
zubereitung (Art.-Nr. 12018)

G, G1, G3, Sb



Püriertes Fischduett in milder Senfsoße

mit Spinat und Reis
(Art.-Nr. 12019)

Fi, Sb, M, Me, La, Sn



Pürierter Schweinebraten in Soße

mit Wirsing und Nudeln (Art.-Nr. 12023)

G, G1, Ei, Sb, M, Me, La, S



Püriertes Hähnchen „Gärtnerin Art“

mit Erbsen und Reis (Art.-Nr. 12024)

Sb, M, Me, La



Pürierter Alaska-Seelachs in Soße

mit Möhren und Herzoginkartoffeln
(Art.-Nr. 12025)

G, G1, Fi, Sb, M, Me, La

47 021

Sortiment 2

Pürierter Geflügelbraten

mit Rahmspinat, dazu Spätzle (Art.-Nr. 12002)

G, G1, Ei, Sb, M, Me, La, S

Pürierter Lachs

mit Brokkoli und Herzoginkartoffeln (Art.-Nr. 12005)

K, Fi, Sb, M, Me, La, S



Pürierter Rinderbraten nach Sauerbraten-Art

mit Apfelrotkohl und Kartoffeln (Art.-Nr. 12008)

Ei, Sb



Pürierte Nudeln in Tomatensoße und Erbsen (Art.-Nr. 12021)

G, G1, Sb



Pürierter Rinderbraten in Soße

mit Kohlrabi und Kartoffel-Zwiebelpüree
(Art.-Nr. 12022)

Sb, M, Me, La



Püriertes Gemüse-Bohnenragout

mit Karotten-Steckrüben-Gemüse und
Herzoginkartoffeln (Art.-Nr. 12050)

Sb



Püriertes Schweinegrillhacksteak in Soße

mit Erbsen und Kartoffel-Zwiebelpüree
(Art.-Nr. 12075)

Ei, Sb, Sn



47 022

Pürierte Menüs

Ein leckeres Mittagessen –
angenehm zu essen



Die komplette
Mahlzeit
mit Soße



- In der weißen Menüschale mit Soße serviert
- Samtig-fein püriert
- Beitrag zur Energie- und Eiweißzufuhr
- Mit mindestens 500 Kalorien und 20 g Eiweiß pro Portion*

* Bei vegetarischen Menüs liegt der Eiweißgehalt bei mind. 15 g pro Menü.

Bild: Pürierte Currywurst, Art.-Nr. 13880 | Zubereitungshinweise ab Seite 24.

Püriertes Geflügel-Gemüseragout mit Möhren und Kartoffelpüree

GE 455 g

Nährwerte pro Portion: 2.123 kJ/507 kcal, 25 g Fett (davon 3,7 g gesättigte Fettsäuren), 44 g Kohlenhydrate (davon 9,5 g Zucker), 23 g Eiweiß, 2,3 g Salz

Allergenhinweise:
M, Me, La, S

13 **858**


1,1 kcal/g

Pürierte Klopse „Königsberger Art“ aus Rind- und Schweinefleisch mit feinen Möhren und Kartoffelpüree

Nährwerte pro Portion: 2.133 kJ/511 kcal, 28 g Fett (davon 10 g gesättigte Fettsäuren), 42 g Kohlenhydrate (davon 13 g Zucker), 20 g Eiweiß, 2,5 g Salz

GE 455 g

Allergenhinweise:
G, G1, M, Me, La, S

13 **859**


1,1 kcal/g

Pürierter Schweinebraten in Soße mit Erbsen und Spätzle

GE 455 g

Nährwerte pro Portion: 2.228 kJ/534 kcal, 31 g Fett (davon 12 g gesättigte Fettsäuren), 39 g Kohlenhydrate (davon 7,3 g Zucker), 23 g Eiweiß, 2,1 g Salz

Allergenhinweise:
G, G1, Ei, M, Me, La

13 **860**


1,2 kcal/g

Pürierter Alaska-Seelachs in feiner Senfsoße dazu Spinat und Kartoffelpüree

GE 455 g

Nährwerte pro Portion: 2.106 kJ/504 kcal, 27 g Fett (davon 8,4 g gesättigte Fettsäuren), 40 g Kohlenhydrate (davon 11 g Zucker), 22 g Eiweiß, 1,8 g Salz

Allergenhinweise:
G, G1, Fi, M, Me, La, S, Sn

13 **861**


1,1 kcal/g

Pürierter Rinderbraten in klassischer Soße dazu Rotkohl und Kartoffelpüree

GE 480 g

Nährwerte pro Portion: 2.170 kJ/519 kcal, 28 g Fett (davon 6,2 g gesättigte Fettsäuren), 45 g Kohlenhydrate (davon 10 g Zucker), 20 g Eiweiß, 2,4 g Salz

Allergenhinweise:
M, Me, La, S

13 **862**


1,1 kcal/g

Püriertes Hähnchen in Sahnesoße mit Spinat und Kartoffelpüree

GE 455 g

Nährwerte pro Portion: 2.388 kJ/573 kcal, 35 g Fett
(davon 11 g gesättigte Fettsäuren), 38 g Kohlenhydrate
(davon 10 g Zucker), 24 g Eiweiß, 2,0 g Salz

Allergenhinweise:
G, G1, M, Me, La

13 **863**



1,3 kcal/g



1,2 kcal/g

Püriertes Schweinegulasch mit Äpfeln dazu Rotkohl und Kartoffelpüree

GE 455 g

Nährwerte pro Portion: 2.221 kJ/532 kcal, 31 g Fett
(davon 6,3 g gesättigte Fettsäuren), 40 g Kohlenhydrate
(davon 13 g Zucker), 21 g Eiweiß, 2,4 g Salz

Allergenhinweise:
M, Me, La, S



13 **864**

Pürierter Lachs in feiner Sahnesoße mit Brokkoli und Kartoffelpüree

GE 455 g

Nährwerte pro Portion: 2.089 kJ/500 kcal, 27 g Fett
(davon 9,0 g gesättigte Fettsäuren), 41 g Kohlenhydrate
(davon 11 g Zucker), 20 g Eiweiß, 2,2 g Salz

Allergenhinweise:
G, G1, Fi, M, Me, La, S

13 **867**



1,1 kcal/g

Entdecken Sie auch

Püriertes für den ganzen Tag

Unsere Ernährungsspezialisten und Köche haben mit den **Mahlzeiten für den ganzen Tag** eine Alternative zu süßer Trinknahrung kreiert: **pürierte Brotzeit-Schnitten**, **pürierte Salate** sowie **pürierte Eintöpfe**. Auch unsere **pürierten Kuchen** sorgen für Abwechslung bei den Zwischenmahlzeiten! **Jetzt kennenlernen ab Seite 18.**



Warm, kalt,
süß, pikant.



Immer etwas
Leckerer für
zwischendurch.



Pürierter Geflügelbraten in Soße mit Erbsen und Kartoffelpüree

GE 455 g

Nährwerte pro Portion: 2.128 kJ/508 kcal, 24 g Fett
(davon 3,6 g gesättigte Fettsäuren), 47 g Kohlenhydrate
(davon 8,1 g Zucker), 25 g Eiweiß, 2,3 g Salz

Allergenhinweise:
M, Me, La, S


13 **868**

Pürierte Käsemakkaroni mit Erbsen und Möhren

GE 465 g

Nährwerte pro Portion:
2.383 kJ/570 kcal, 29 g Fett (davon 12 g
gesättigte Fettsäuren), 53 g Kohlenhydrate
(davon 17 g Zucker), 19 g Eiweiß,
2,3 g Salz

Allergenhinweise:
G, G1, M, Me, La

13 **869**


Püriertes Omelette in Käsesoße mit Erbsen und Kartoffelpüree

GE 455 g

Nährwerte pro Portion: 2.356 kJ/565 kcal, 34 g Fett
(davon 12 g gesättigte Fettsäuren), 42 g Kohlenhydrate
(davon 11 g Zucker), 20 g Eiweiß, 2,2 g Salz

Allergenhinweise:
Ei, M, Me, La


13 **871**

Püriertes Rindergulasch mit Pastinakengemüse und Kartoffelpüree

GE 455 g

Nährwerte pro Portion: 2.076 kJ/497 kcal, 26 g Fett
(davon 6,3 g gesättigte Fettsäuren), 41 g Kohlenhydrate
(davon 7,9 g Zucker), 22 g Eiweiß, 2,1 g Salz

Allergenhinweise:
Ei, M, Me, La, S

13 **872**


Pürierte Gemüseplatte in Käsesoße mit Brokkoli, Blumenkohl und Möhren, dazu Kartoffelpüree

GE 455 g

Nährwerte pro Portion: 2.100 kJ/502 kcal, 26 g Fett (davon 11 g gesättigte Fettsäuren), 47 g Kohlenhydrate (davon 11 g Zucker), 16 g Eiweiß, 2,1 g Salz

Allergenhinweise:
G, G1, M, Me, La

13 **873**



1,1 kcal/g



1,5 kcal/g

Pürierte Currywurst mit Erbsen und „Pommes“ aus Kartoffelzubereitung

GE 350 g

Dieser Artikel hat abweichende Zubereitungsempfehlungen. Bitte beachten Sie das Schalenetikett.

Nährwerte pro Portion:
2.264 kJ/543 kcal, 33 g Fett (davon 4,3 g gesättigte Fettsäuren), 37 g Kohlenhydrate (davon 16 g Zucker), 22 g Eiweiß, 2,4 g Salz

Allergenhinweise:
G, G3, Ei, Sb, Sn



13 **880**

Zubereitungs-Tipps



Zubereitungshinweise
ab Seite 24.

Die pürierten Menüs werden in der porzellanweißen Menüschale geliefert.

Zubereitung im Backofen

bei 150 °C

Backofen mit Umluft: ca. 45–50 Minuten

Backofen mit Ober- und Unterhitze: ca. 55–60 Minuten

- ✓ Heizen Sie Ihren Backofen oder Umluftofen auf 150 °C vor.
- ✓ Die tiefgekühlte, verschlossene Menüschale auf einen Gitterrost (mittlere Schiene) in den Ofen stellen und die Speise zubereiten.
- ✓ Die Zubereitungszeit kann je nach Ofentyp variieren!

Zubereitung in der Mikrowelle

ca. 800 Watt, ca. 8–9 Minuten

- ✓ Öffnen Sie die tiefgekühlte Menüschale ein Stück an den Ecken.
- ✓ Ziehen Sie dabei die Folie nach oben und dann wieder zurück bis leicht unter den Rand.
- ✓ Legen Sie einen umgedrehten Suppenteller auf den Drehteller Ihrer Mikrowelle. Stellen Sie das tiefgekühlte Menü direkt auf den Teller und schalten dann das Gerät ein.

Abweichende Zubereitung beachten bei: Pürierter Currywurst mit Erbsen und „Pommes“ aus Kartoffelzubereitung (Art.-Nr. 13880). Für Informationen siehe Etikett.

Menü-Sortimente

Pürierte Menüs

Bestellen Sie 2 x 7 köstliche Menüs im Paket!



Abwechslung
auf dem Tisch!

Sortiment 1

Pürierte Klopse „Königsberger Art“

aus Rind- und Schweinefleisch mit feinen
Möhren und Kartoffelpüree (Art.-Nr. 13859)

G, G1, M, Me, La, S



Pürierter Schweinebraten in Soße

mit Erbsen und Spätzle (Art.-Nr. 13860)

G, G1, Ei, M, Me, La



Pürierter Alaska-Seelachs in feiner Senfsoße

dazu Spinat und Kartoffelpüree (Art.-Nr. 13861)

G, G1, Fi, M, Me, La, S, Sn

Pürierter Geflügelbraten in Soße

mit Erbsen und Kartoffelpüree
(Art.-Nr. 13868)

M, Me, La, S



Püriertes Omelette in Käsesoße

mit Erbsen und Kartoffelpüree (Art.-Nr. 13871)

Ei, M, Me, La



Püriertes Rindergulasch

mit Pastinakengemüse und Kartoffelpüree
(Art.-Nr. 13872)

Ei, M, Me, La, S



Pürierte Gemüseplatte in Käsesoße

mit Brokkoli, Blumenkohl und Möhren,
dazu Kartoffelpüree (Art.-Nr. 13873)

G, G1, M, Me, La



47 **476**

Sortiment 2

Püriertes Geflügel-Gemüseragout

mit Möhren und Kartoffelpüree (Art.-Nr. 13858)

M, Me, La, S



Pürierter Rinderbraten in klassischer Soße

dazu Rotkohl und Kartoffelpüree (Art.-Nr. 13862)

M, Me, La, S



Püriertes Hähnchen in Sahnesoße

mit Spinat und Kartoffelpüree (Art.-Nr. 13863)

G, G1, M, Me, La

Püriertes Schweinegulasch mit Äpfeln

dazu Rotkohl und Kartoffelpüree
(Art.-Nr. 13864)

M, Me, La, S



Pürierter Lachs in feiner Sahnesoße

mit Brokkoli und Kartoffelpüree (Art.-Nr. 13867)

G, G1, Fi, M, Me, La, S

Pürierte Käsemakkaroni

mit Erbsen und Möhren (Art.-Nr. 13869)

G, G1, M, Me, La



Pürierte Currywurst

mit Erbsen und „Pommes“ aus Kartoffelzubereitung
(Art.-Nr. 13880)

G, G3, Ei, Sb, Sn



47 **480**

Püriertes für den ganzen Tag

Leckere Mahlzeiten für morgens, abends oder einfach für zwischendurch



Hochkalorisch



- Ein Angebot für den ganzen Tag von Frühstück über Zwischenmahlzeit bis Abendbrot
- Von Brot über Eintopf und Salat bis Kuchen
- Samtig-fein püriert
- Appetitliche und natürliche Optik

Brote plus

- Zum Frühstück, Abendbrot oder als Zwischenmahlzeit
- Individuell zu bestreichen
- Eine leckere Alternative zu Breikost oder Trinknahrung



Pro Scheibe:
mind.
1,9 kcal/g

Pürierte Brotzeit-Schnitte mit Weizenmischbrot

3 Portionen pro Beutel

GE 180 g

Nährwerte pro Portion: 495 kJ/119 kcal,
8,4 g Fett (davon 3,3 g gesättigte
Fettsäuren), 8,0 g Kohlenhydrate (davon
<0,5 g Zucker), 2,5 g Eiweiß, 0,35 g Salz

Allergenhinweise:
G, G1, G2, Ei, Sb, M,
Me, La

12 **906**



2,0 kcal/g



1,9 kcal/g

Pürierte Brotzeit-Schnitte mit Sauerteigbrot

3 Portionen pro Beutel

GE 180 g

Nährwerte pro Portion: 483 kJ/116 kcal,
8,2 g Fett (davon 3,2 g gesättigte
Fettsäuren), 7,7 g Kohlenhydrate (davon
<0,5 g Zucker), 2,5 g Eiweiß, 0,28 g Salz

Allergenhinweise:
G, G1, G2, G3, Ei, Sb, M,
Me, La



12 **912**

Eintöpfe plus

- Klassische Rezepturen, kräftig im Geschmack
- Samtig-fein püriert
- Für einen abwechslungsreichen Speiseplan



Pro Eintopf:
mind.
2,0 kcal/g



2,1 kcal/g

Pürierter Erbseneintopf mit Speck

1 Portion pro Beutel

GE 160 g

Nährwerte pro Portion:
1.367 kJ/329 kcal, 25 g Fett (davon 4,6 g gesättigte Fettsäuren), 17 g Kohlenhydrate (davon 1,8 g Zucker), 7,4 g Eiweiß, 1,3 g Salz

Allergenhinweise:
Sb, M, Me, La, S



12 **933**

Pürierter Gulascheintopf

1 Portion pro Beutel

GE 160 g

Nährwerte pro Portion:
1.349 kJ/325 kcal, 24 g Fett (davon 3,2 g gesättigte Fettsäuren), 18 g Kohlenhydrate (davon 2,3 g Zucker), 7,5 g Eiweiß, 1,5 g Salz

Allergenhinweise:
Sb



2,0 kcal/g

12 **934**

Salate plus



Pro Salat:
mind.
1,3 kcal/g

- Ideal als Zwischenmahlzeit geeignet
- Eine herzhaft-frische Abwechslung

Pürierter Gurkensalat mit Dill

1 Portion pro Beutel

GE 120 g

Nährwerte pro Portion: 696 kJ/168 kcal,
13 g Fett (davon 1,9 g gesättigte Fett-
säuren), 11 g Kohlenhydrate (davon
4,6 g Zucker), 0,7 g Eiweiß, 0,75 g Salz

Allergenhinweise:
Sb, M, Me, La

12 **927**



1,4 kcal/g

Pürierter Tomatensalat mit Basilikum

1 Portion pro Beutel

GE 120 g

Nährwerte pro Portion: 631 kJ/152 kcal,
11 g Fett (davon 1,7 g gesättigte Fett-
säuren), 12 g Kohlenhydrate (davon
6,9 g Zucker), 1,2 g Eiweiß, 0,69 g Salz

Allergenhinweise:
Sb



12 **930**



1,3 kcal/g

Kuchen plus

- Ideal als Zwischenmahlzeit oder als Nachtisch
- Eine optimale Ergänzung der Vielfalt



Pro Stück:
mind.
1,7 kcal/g



1,7 kcal/g

Pürierter Apfelkuchen

1 Portion pro Schale

GE 120 g

Nährwerte pro Portion: 844 kJ/202 kcal,
12 g Fett (davon 4,6 g gesättigte
Fettsäuren), 21 g Kohlenhydrate (davon
15 g Zucker), 1,2 g Eiweiß, 0,20 g Salz

Allergenhinweise:
G, G1, Ei, M, Me, La



12 **972**

Pürierter Schokokuchen

1 Portion pro Schale

GE 120 g

Nährwerte pro Portion:
1.029 kJ/247 kcal, 14 g Fett (davon 3,4 g
gesättigte Fettsäuren), 26 g Kohlenhydrate (davon 18 g Zucker), 2,5 g Eiweiß,
0,23 g Salz

Allergenhinweise:
G, G1, Ei, Sb, M, Me, La



2,1 kcal/g

12 **973**

Zubereitungs-Tipps

Brote plus

Jeder Frischebeutel enthält 3 Brotscheiben.
Bitte das Produkt nicht erwärmen.

- ✓ Tiefgefrorenes Brot aus dem Beutel entnehmen und auf einem Frühstücksteller platzieren.
- ✓ Mit gewünschtem Belag bestreichen und passender Cloche abdecken.
- ✓ Vor dem Verzehr mindestens 9–10 Stunden im Kühlschrank auftauen lassen und nicht umrühren.
- ✓ Nach Entnahme aus der Tiefkühlung kühl lagern und innerhalb von 24 Stunden verzehren.



Unser Tipp
Bestreichen Sie das aufgetaute Brot z.B. mit Frischkäse, Schmelzkäse, Quark, Streichwurst oder als süße Variante mit Samtkonfitüre, Gelee, Honig oder Nuss-Nougat-Creme.

Salate plus

Die Salate werden als Einzelportion im Frischebeutel geliefert.
Bitte das Produkt nicht erwärmen.

- ✓ Tiefgefrorenen Salat aus dem Beutel entnehmen und auf einem Salatteller platzieren.
- ✓ Vor dem Verzehr mindestens 10–11 Stunden im Kühlschrank auftauen lassen. Nicht umrühren!
- ✓ Nach Entnahme aus der Tiefkühlung kühl lagern und innerhalb von 24 Stunden verzehren.



Zubereitungshinweise
ab Seite 24.

Eintöpfe plus

Die Eintöpfe werden im Frischebeutel geliefert.

- ✓ Heizen Sie Ihren Backofen oder Umluftofen auf 150 °C vor.
- ✓ Tiefgefrorenen Eintopf aus dem Beutel entnehmen und in eine Suppentasse geben.
- ✓ Stellen Sie die Suppentasse auf einen Gitterrost (mittlere Schiene) in den Ofen.
- ✓ Mit einem Teller abdecken.
- ✓ Die Zubereitungszeit kann je nach Ofentyp variieren!

Backofen mit Umluft: 150 °C, ca. 45–50 Minuten
Backofen mit Ober- und Unterhitze: 150 °C, ca. 55–60 Minuten

Kuchen plus

Die Kuchen plus werden in der schwarzen Menüschale geliefert.

- ✓ Heizen Sie Ihren Backofen oder Umluftofen auf 150 °C vor.
- ✓ Die tiefgekühlte, verschlossene Menüschale auf einen Gitterrost (mittlere Schiene) in den Ofen stellen.
- ✓ Die Zubereitungszeit kann je nach Ofentyp variieren!

Backofen mit Umluft: 150 °C, ca. 35–40 Minuten
Backofen mit Ober- und Unterhitze: 150 °C, ca. 45–50 Minuten

Zubereitungs- hinweise

Freuen Sie sich auf unsere vielfältigen winVitalis Menüs. Um unsere pürierten Gerichte optimal zuzubereiten, beachten Sie bitte neben den Hinweisen auf dem Schalenetikett die folgenden Zubereitungshinweise:

Zubereitung von kalten pürierten Speisen

Auftauen und Zubereiten auf dem Porzellanteller

Brote plus

- ✓ Tiefgefrorenes Brot aus dem Beutel entnehmen und auf einem Frühstücksteller platzieren.
- ✓ Mit gewünschtem Belag bestreichen und passender Cloche abdecken.
- ✓ Vor dem Verzehr mindestens 9–10 Stunden im Kühlschrank auftauen lassen und nicht umrühren.
- ✓ **Tipp:** Bestreichen Sie die aufgetauten Brotscheiben z.B. mit Frischkäse, Schmelzkäse, Quark, Streichwurst oder als süße Variante mit Samtkonfitüre, Gelee, Honig oder Nuss-Nougat-Creme.

Salate plus

- ✓ Tiefgefrorenen Salat aus dem Beutel entnehmen und auf einem Salatteller platzieren.
- ✓ Vor dem Verzehr mindestens 10–11 Stunden im Kühlschrank auftauen lassen. Nicht umrühren!
- ✓ Nach Entnahme aus der Tiefkühlung kühl lagern und innerhalb von 24 Stunden verzehren.



Bitte diese Produkte nicht direkt nach Entnahme aus dem Kühlschrank verzehren und nicht erwärmen!

Zubereitung im Backofen oder Umluftofen

bei 150 °C

Pürierte Menüs plus | Pürierte Menüs | Eintöpfe plus | Kuchen plus

- ✓ Heizen Sie den Backofen oder Umluftofen auf 150 °C vor.
- ✓ Die tiefgekühlte, verschlossene Menüschale auf einen Gitterrost (mittlere Schiene) in den Ofen stellen und zubereiten.
- ✓ Sie können unsere Pürierten Menüs plus alternativ auch direkt auf einem Porzellanteller zubereiten. Die Schale kann als Cloche genutzt werden.
- ✓ Die Eintöpfe plus aus dem Frischebeutel nehmen und in einer Suppentasse abgedeckt zubereiten.
- ✓ Lassen Sie die Kuchen nicht antauen und rühren Sie sie nicht um.



	Backofen mit Umluft	Backofen mit Ober- und Unterhitze
Pürierte Menüs plus	Ca. 30–35 Minuten	Ca. 40–45 Minuten
Pürierte Menüs	Ca. 45–50 Minuten	Ca. 55–60 Minuten
Eintöpfe plus	Ca. 45–50 Minuten	Ca. 55–60 Minuten
Kuchen plus	Ca. 35–40 Minuten	Ca. 45–50 Minuten

Bitte beachten: Die Zubereitungszeit kann je nach Ofentyp variieren!

Abweichende Zubereitung beachten bei: Pürierter Currywurst mit Erbsen und „Pommes“ aus Kartoffelzubereitung (Art.-Nr. 13880). Für Informationen siehe Etikett.

Zubereitung in der Mikrowelle

bei 240 Watt

Eintöpfe plus

- ✓ Öffnen Sie den Beutel, indem Sie leicht an den Zipfeln ziehen und ihn so aufreißen. Entnehmen Sie den Eintopf und entsorgen Sie den Beutel.
- ✓ Legen Sie den tiefgekühlten Eintopf nach Öffnen des Beutels in eine Porzellan-suppentasse und stellen Sie diese auf einen umgedrehten Teller in die Mikrowelle.
- ✓ Mikrowelle starten, Eintopf ca. 8–9 Minuten erhitzen.
- ✓ Nach dem Erhitzen den Eintopf in der Mikrowelle 1–2 Minuten in der abgedeckten Suppentasse ruhen lassen, damit sich die Wärme gleichmäßig verteilt – danach servieren.



Vielfalt macht Appetit

Morgens, mittags und abends – mit den pürierten Produkten von winVitalis lässt sich ein abwechslungsreicher Speiseplan zusammenstellen. Immer mit einer großen Portion Geschmack und einem Beitrag zu einer ausreichenden Energiezufuhr.

So können sich alle aufs Essen freuen.



„Wir bringen Ihnen die winVitalis Gerichte persönlich ins Haus!“

Jetzt bestellen!

Nutzen Sie dazu einfach den umseitigen Bestellschein.





Meine Bestellung

Kunden-Nr.:

Name:

Straße:

Ort:

Telefon:

Ihre personenbezogenen Daten werden von uns ausschließlich zu Auftrags- und Werbezwecken erhoben, verarbeitet und genutzt. Der Verarbeitung oder Nutzung Ihrer Daten für Zwecke der Werbung können Sie jederzeit widersprechen.

Bestellung für die Anlieferung am:

 Tag	 Monat	 Jahr	 Uhr	 Minute	 Sekunde
-----------------------------	-------------------------------	------------------------------	-----------------------------	--------------------------------	---------------------------------

Ihre personenbezogenen Daten werden von uns ausschließlich zu Auftrags- und Werbezwecken erhoben, verarbeitet und genutzt. Der Verarbeitung oder Nutzung Ihrer Daten für Zwecke der Werbung können Sie jederzeit widersprechen.

Bestellung für die Anlieferung am:

WINVITALIS

Tragen Sie in der entsprechenden Tabelle bitte die letzten 3 Ziffern der Art.-Nr. der gewünschten Gerichte ein.
Die Kategorie gilt eine Mindestbestellmenge von 5 Schalen. Menü-Sortimente sind auch einzeln bestellbar.

Pürierte Menüs plus			Pürierte Menüs			Menü-Sortimente		
Menü 1	1	2	Menü 1	1	3	4	7	
Menü 2	1	2	Menü 2	1	3	4	7	
Menü 3	1	2	Menü 3	1	3	4	7	
Menü 4	1	2	Menü 4	1	3	4	7	
Menü 5	1	2	Menü 5	1	3	4	7	
Menü 6	1	2	Menü 6	1	3	4	7	
Menü 7	1	2	Menü 7	1	3	4	7	
Menü 8	1	2	Menü 8	1	3	4	7	

Püriertes für den ganzen Tag									
1	2					1	2		
1	2					1	2		
1	2					1	2		

Datum

Bestellformular wird maschinell eingelesen.

Unterschrift

Art.-Nr. 61073

Zubereitung in der Mikrowelle

bei 800 Watt

Pürierte Menüs plus

- ✓ Stellen Sie einen umgedrehten Suppenteller zur besseren Wärmeverteilung auf den Drehteller Ihrer Mikrowelle.
- ✓ Die leicht geöffnete, tiefgekühlte Menüschale direkt auf den umgedrehten Teller stellen und dann das Gerät einschalten (Bild 1).
- ✓ Vor dem Servieren 1–2 Minuten ruhen lassen.



Pürierte Menüs

- ✓ Öffnen Sie die tiefgekühlte Menüschale ein Stück an den Ecken (Bild 2).
- ✓ Ziehen Sie dabei die Folie nach oben und dann wieder zurück bis leicht unter den Rand (Bild 3).
- ✓ Legen Sie einen umgedrehten Suppenteller auf den Drehteller der Mikrowelle. Stellen Sie das tiefgekühlte Menü direkt auf den Teller und schalten dann das Gerät ein (Bild 4).
- ✓ Vor dem Servieren 1–2 Minuten ruhen lassen.



Mikrowelle

Pürierte Menüs plus

Ca. 240 Watt (30 % Leistung), 13–15 Minuten

Pürierte Menüs

Bei 800 Watt (100 % Leistung), 8–9 Minuten

Zur Kennzeichnung der Allergene

Laut Lebensmittelinformationsverordnung (VO [EU]w Nr. 1169/2011) müssen Allergeninformationen bereitgestellt werden. In diesem Katalog weisen wir allergene Zutaten und daraus hergestellte Erzeugnisse per Kürzel aus. Sobald das Etikett die Angabe „kann Spuren enthalten von ...“ trägt, wird das entsprechende Kürzel in Klammern abgebildet.

Zu Unverträglichkeiten

Personen, die an einer Lebensmittelunverträglichkeit leiden, müssen meist auf das ursächliche Lebensmittel verzichten. Häufige Auslöser von Lebensmittelunverträglichkeiten sind z. B. Gluten oder Laktose. Die Menüs, die laut Rezeptur keine Laktose oder kein Gluten enthalten, haben wir gekennzeichnet. Die Allergene sind als Kürzel unter dem Menübild zu finden.

 Ohne Gluten lt. Rezeptur  Ohne Laktose lt. Rezeptur

Immer abrufbar

Die Produkt- und Zutateninformationen nach der Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV) sowie weitere Ernährungsinformationen sind immer für Sie abrufbar! Online über www.apetito.de/Artikelinfo

oder per Telefon über

08 00 / 2 73 84 86.

Hier können keine Bestellungen aufgegeben werden.



Legende

- G** Gluten, namentlich:
- G1** Weizen
- G2** Roggen
- G3** Gerste
- G4** Hafer
- K** Krebstiere
- Ei** Eier
- Fi** Fische
- E** Erdnüsse
- Sb** Soja
- M** Milch (einschließlich Laktose)
- Me** Milcheiweiß
- La** Laktose
- Sf** Schalenfrüchte, namentlich:
- Sf1** Mandeln
- Sf2** Haselnüsse
- S** Sellerie
- Sn** Senf

Symbolik

-  Vegetarisch
-  Mit Zutaten vom Schwein
-  Mit Alkohol
-  Ohne Gluten lt. Rezeptur
-  Ohne Laktose lt. Rezeptur
-  Mit Antioxidationsmittel
-  Mit Nitritpökelsalz
-  Mit Süßungsmittel
-  Mit Zuckerart und Süßungsmittel
- GE** Gesamteinwaage

Serviovorschlag: Bei allen Menüabbildungen in diesem Katalog handelt es sich um Serviovorschläge.

Alle in diesem Katalog enthaltenen Angaben (Stand: Januar 2020) wurden nach bestem Wissen und mit größtmöglicher Sorgfalt erstellt. apetito ist bestrebt, alle Daten und Informationen vollständig und aktuell zur Verfügung zu stellen. Trotzdem übernimmt apetito keine Haftung für mangelnde Richtigkeit, Vollständigkeit und Aktualität der Daten und Inhalte in diesem Katalog.



100%
Aus vorbildlich
bewirtschafteten Wäldern
FSC® C000000

Art.-Nr. 61 072



apetito