



## Anleitung zur Zubereitung der Menübox

### **Aluschalen**

Aluschalen können im Backofen bis 150°C erhitzt werden.  
Diese sind **nicht** mikrowellentauglich!

### **Vakuumbbeutel**

Die Vakuumbbeutel als Einzelportion können in ein siedendes Wasserbad gelegt werden und vorsichtig erhitzt werden. Nicht Kochen.  
Alternativ die kalten Tüten aufschneiden und zusammen mit der Sauce im Topf erhitzen.

### **Suppen**

Die Suppen bitte in einen Topf umfüllen und erhitzen.  
Die Einlage wird separat in der Mikrowelle/Backofen erwärmt.

### **Siegelschalen**

Die Siegelschalen und Folien sind für den Backofen und die Mikrowelle geeignet und sind für Temperaturen von -20°C bis +125°C zugelassen.  
Die Folien sind perforiert und bleiben bei der Erhitzung auf der Schale.

**Die Folie nehmen Sie erst nach der fertigen Zubereitung ab.**

### **Backofen**

Den Backofen auf **125°C Umluft** vorwärmen!  
Die Schalen auf den mittlere Schiene stellen und **ca. 25-35 min** erwärmen. Der Richtwert ist für Einzelportionen, bei größeren Mengen bitte die Zeit etwas verlängern.  
Die Zubereitungszeit kann je nach Ofen variieren.

### **Mikrowelle**

Die Schalen bei **400-600 Watt ca. 4-6 min** erhitzen.  
(Bitte beachten Sie dass jede Mikrowelle unterschiedliche Leistungen aufweist und daher das Ergebnis unterschiedlich ausfallen kann).

### **Unsere Empfehlung: Kombination von Mikrowelle und Backofen**

Wenn man mehrere Schalen nacheinander in der Mikrowelle erhitzen möchte, bietet es sich an, den Backofen auf 85 C zu heizen, damit die Schalen zwischenzeitlich warm gehalten werden können.

Bei Schalen mit größerem Inhalt kann man diese kurz in der Mikrowelle vorwärmen, bevor sie in den Backofen kommen.

### **Einfrieren**

Die Siegelschalen und Vakuumbbeutel können im geschlossenen Zustand eingefroren, aufgetaut und dann erhitzt werden.

Die Lagerung sollte bei unter 7°C erfolgen.  
Beim erhitzen sollte die Temperatur der Speisen 65°C übersteigen.

**Wir wünschen einen guten Appetit**