

ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNGEN

Menüs in Kunststoffschale:

Zubereitung im Backofen: Backofen auf 140 °C vorheizen.

Das tiefgefrorene Menü in der Schale mit Deckelfolie auf mittlerer Schiene 40-45 Minuten bei Ober-/Unterhitze oder 35-40 Minuten bei Umluft erhitzen.

Bei einem aufgetauten Menü reduziert sich die Erhitzungszeit um ca. 10 Minuten.

Zubereitung in der Mikrowelle: Deckelfolie mit einer Gabel 2x einstechen. Das tiefgefrorene Menü bei 600 Watt ca. 6-7 Minuten erhitzen. Zur besseren Temperaturverteilung 2 Minuten ruhen lassen.

Menüs in Aluminiumschale:

Zubereitung im Backofen: Backofen auf 140 °C vorheizen. Das tiefgefrorene Menü in der Schale mit Deckelfolie auf mittlerer Schiene 40-45 Minuten bei Ober-/Unterhitze oder 35-40 Minuten bei Umluft erhitzen.

Bei einem aufgetauten Menü reduziert sich die Erhitzungszeit um ca. 10 Minuten.

Zubereitung in der Mikrowelle: Tiefgefrorenes Menü in eine mikrowellenfähige Schale geben. Dann bei 600 Watt ca. 6-7 Minuten erhitzen. Zur besseren Temperaturverteilung 2 Minuten ruhen lassen und servieren.

Suppen:

Zubereitung im Topf: Den Kochbeutel im Wasserbad für 20-30 Minuten erhitzen.

Zubereitung in der Mikrowelle: Den Beutel in ein mikrowellengeeignetes Gefäß legen und diesen mehrmals einstechen, 600/700 Watt für ca. 6 Minuten. Vor dem Anrichten den Beutelinhalt vorsichtig durchschütteln!

ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNGEN

Business Class Menüs für Zuhause

Schritt für Schritt Anleitung



Jede Komponente ist einzeln verpackt und kann separat auf dem Teller angerichtet werden.

Ein optimales Ergebnis der Business Class Essen erhalten Sie, wenn Sie die Produkte im Backofen erhitzen. Sie können die gesamte Box im Ofen erwärmen

1. Ofen auf 150 °C Umluft vorheizen
2. Schale inklusive Deckel auf das mittlere Rost stellen und für ca. 30 - 40 min im Ofen erhitzen. Da die tatsächliche Temperatur der haushaltüblichen Backöfen sich leicht unterscheiden kann, nach ca. 25 min schon einmal prüfen, ob die Produkte erwärmt sind (besonders der Lachs und die Cannelloni können auch schon etwas früher erhitzt sein, die Rinderbäckchen dürfen leicht rosa sein, sollten aber warm sein).
3. Mit Besteck die einzelnen Komponenten auf einem Teller anrichten – Achtung, die Verpackung kann heiß sein.
4. Sie können auch erst die Komponenten anrichten und dann im Ofen erhitzen.
5. Sollten Sie die Produkte vorher angetaut haben, verringert sich die Erhitzungsdauer (dies ist besonders schonend für das Menü und wird von uns empfohlen).