Hinweise zur Lagerung und zum Fertiggaren unserer Tiefkühlmenüs

Unser gesamtes Angebot liefern wir Ihnen auch gern tiefgekühlt als Einzellieferung für Sonn- und Feiertage oder als Wochenkarton. Bei Ihnen zu Hause kann dann jedes Menü in der Mikrowelle oder im Ofen zu Ende gegart werden.

Genuss auf Vorrat oder für mehr Flexibilität

Alle Menüs werden im Hause **apetito** aus hochwertigen Zutaten zubereitet, bis zu einem bestimmten Garpunkt gekocht und dann zwischen -38 °C und -40°C schockgefrostet.
Das bedeutet: Bei der Zubereitung werden sie nicht aufgewärmt, sondern auf den Punkt zuende gegart - für den optimalen Erhalt der Nährstoffe und den besten Geschmack.





Lieferung & Lagerung

Anders als bei der Warmlieferung ist es wichtig, dass die tiefgekühlten **Menüs direkt nach der Anlieferung in Ihrem Gefrierschrank oder der Gefriertruhe** eingelagert werden, um die Qualität zu erhalten. Bitte sprechen Sie daher die Tiefkühllieferung mit uns ab, damit Sie zum Zeitpunkt der Anlieferung zu Hause sind.

Bei einer **Temperatur von -18°C** behalten die Menüs über Monate Ihren Geschmack und ihr Aussehen. (Achtung: Mindesthaltbarkeitsdatum auf dem Menü-Etikett beachten.)

Zubereitung in der Mikrowelle

So einfach geht‘s:

- Stellen Sie das gefrorene Menü auf einen umgedrehten Suppenteller
- Wählen Sie bei 800 Watt die folgenden Zubereitungszeiten:

  Menüs: 10-15 Minuten

  Fischmenüs: ca. 15 Minuten (ausgenommen panierte Fischmenüs, hier: ca. 13 Minuten)

  Pfannkuchen/Süßspeisen: 5-8 Minuten

Zubereitung im Backofen

So einfach geht‘s:

- Backofen auf 150°C vorheizen
- tiefgekühlte, verschlossene Menüschale (oder Suppenschale) auf der mittleren Schiene auf den Rost stellen
- **Menüschale**
  bei Ober-/Unterhitze 55-60 Min. garen
  bei Umluft 45-50 Minuten garen
- **Suppenschale**
  bei Ober-/Unterhitze 30-35 Min. garen
  bei Umluft 20-25 Minuten garen

Hinweis:

Bei Mikrowellen mit einer niedrigeren Leistung verlängert sich die Zubereitungszeit entsprechend.

Fragen oder Beratung?

Gern beraten wir Sie persönlich zur Ihrer individuellen Situation.

ASB Arbeiter-Samariter-Bund