

## (DE) Gemüsepatty

**Zutaten:** Gemüsemischung in veränderlichen Gewichtsanteilen 20% (Kichererbsen, Zwiebeln, Lauch), **Volleipulver**, Sonnenblumeneiweiß, **Weizenmehl**, **Hühnerweißei**, Stärke, Gemüsebrühe (enthält **Sellerie**), **Milcheiweiß**, Sonnenblumenölpulver (enthält **Milch**, E551), Zucker, Salz, Hefeextrakt, Gewürze. **Zubereitung:** Kaltes Wasser bis auf 7 cm auf der Skala (165ml) direkt in den Beutel gießen, sorgfältig umrühren und 10 min ziehen lassen. Masse in ca. 4 gleich große Portionen aufteilen und in der Pfanne bei mittlerer Hitze gold-gelb braten. **Allergene: Eier, Glutenhaltig, Milch, Sellerie**

## (FR) Galettes végétariennes

**Ingédients:** 20% de légumes variés en quantités différentes (pois chiches, oignons, poireaux), poudre d'**oeuf** entier, protéines de tournesol, farine de **blé**, **protéines de poulet**, amidon, bouillon de légumes (contient du **céleri**), **protéines de lait**, huile de tournesol en poudre (contient du **lait**, E551), sucre, sel, extrait de levure, épices. **Préparation:** Verser de l'eau froide directement dans le sachet et remplir jusqu'au trait 7 cm de l'échelle de remplissage (165 ml). Bien mélanger bien et laisser reposer pendant 10 minutes. Partager la préparation en 4 portions à peu près égales et faire dorer à feu moyen dans une poêle. **Allergènes: oeufs, gluten, lait, céleri**

## (EN) Vegetable Patty

**Ingredients:** mixed vegetables in varying quantities 20% (chickpeas, onions, leeks), whole **egg** powder, sunflower protein, **wheat** flour, chicken **egg** white, starch, vegetable broth (contains **celery**), **milk** protein, sunflower oil powder (contains **milk**, E551), sugar, salt, yeast extract, spices. **Directions:** Fill the bag up to the 7-cm fill line indicator (165ml) with cold water, stir thoroughly and leave it to steep for 10 min. Divide the mixture into 4 equal portions and fry in a pan over medium heat until golden brown. **Allergens: eggs, contains gluten, milk, celery**

## (IT) Patty vegetariano

**Ingredienti:** verdure miste in quantità variabili 20% (ceci, cipolle, porri), **uova** intere in polvere, proteine di girasole, **farina di frumento**, albume d'**uovo**, amido, brodo vegetale (contiene **sedano**), proteine del **latte**, olio di girasole in polvere (contiene **latte**, E551), zucchero, sale, estratto di lievito, spezie. **Preparazione:** Riempire il sacchetto fino al livello di 7cm indicato sulla scala (165ml) con acqua fredda, girare con cura e lasciar riposare per 10 minuti. Dividere la massa in 4 porzioni uguali e far dorare in una padella a fuoco medio. **Allergeni: uova, contiene glutine, latte, sedano**

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g Trockenprodukt/Average nutritional values per 100 g dried product/Valeur nutritive moyenne pour 100 g de produit sec/Potere nutritivo medio per 100 g prodotto a secco:

<b>Brennwert/kJ/kcal</b>	1579 / 377	Nettofüllgewicht/Net filling weight/Poids net/Peso netto del ripieno	150 g
		Wasserzugabe/Added water/Eau ajoutée/Aggiunta d'acqua	165 ml
<b>Fett/Fat/Lipides/Grasso</b>	12,3 g	Fertige Menge/Ready quantity/Poids total/Quantità preparata	315 g
- davon gesättigte Fettsäuren/of which saturated fatty acids/ dont acides gras /di cui acidi grassi saturi	2,8 g	Zur Expeditionssicherheit unter Schutzatmosphäre abgepackt/Packaged in a protective atmosphere/Conditionné sous atmosphère protectrice/Condizionato in atmosfera protettiva	
<b>Kohlenhydrate/Carbohydrates/Glucides/Carboidrati</b>	30,4 g	Mindestens haltbar bis Ende/Best before end/A consommer de préférence avant le/ Da consumare preferibilmente entro fine/ Mindest haltbar til/Vähimmäisäilyvyysaika/ Best før/Minsta hållbarhetstid/ Ten minste holdbar tot/A consumer de preferencia antes de/A Należy spożyć przed upływem/Minimální trvanlivost/ Minőségét	
- davon Zucker/of which sugar/dont sucres/di cui: zuckerh	7,5 g	megőzsi / Минимальный срок годности	
<b>Ballaststoffe/Fibre/Fibres alimentaires/Fibra</b>	9,2 g	60 Monate ab Produktionsdatum/ 60 months after production date / 60 mois après la date de production/60 mesi dalla data di produzione	
<b>Eiweiss/Protein/Protéines/Proteina</b>	31,2 g		
<b>Salz/Salt/Sel/Sale</b>	5,8 g		

Katadyn Deutschland GmbH  
Hessenring 23 | 64546 Mörfelden-Walldorf  
Tel. +49 6105/456789 | +49 6105/45877



Trek'n Eat is a  
Katadyn Group Brand

Art.- No.  
30411005



## TREK'N EAT

### (NL) Groenteburger

**Ingrediënten:** groentemix in wisselende verhouding 20% (kikkererwten, uien, prei), **heeleipoeder**, zonnebloemeiwit, **tarwemeel**, **kippeneiwit**, zetmeel, groentebouillon (bevat **selderij**), **melkeiwit**, zonnebloemoliepoeder (bevat **melk**, E551), suiker, zout, gistextract, specerijen. **Bereiding:** Vul de zak met koud water tot 7 cm op de vullijn (165 ml), goed roeren en 10 min. laten wellen. Verdeel de massa in ca. 4 gelijke porties en bak de groenteburgers in een koekenpan op middelhoog vuur tot ze goudbruin zijn. **Allergenen:** eieren, glutenhoudend, melk, selderij

### (PL) Kotlety warzywne

**Składniki:** mieszanka roślinna w zmiennych proporcjach wagowych 20% (ciecierzyca, cebula, por), **jaja** w proszku, białko sonecznikowe, **mąka pszenna**, **białko jaj kurzych**, skrobia, wywar warzywny (zawiera **seler**), **białko mleczne**, olej słonecznikowy w proszku (zawiera **mleko**, E551), cukier, sól, ekstrakt z drożdży, przyprawy. **Przyrządzenie:** Należy wlać zimną wodę do 7 cm na skali (165ml) bezpośrednio do woreczka, dokładnie wymieszać i pozostawić na 10 minut. Podzielić mieszankę na ok. 4 równe porcje i smażyć na patelni na średnim ogniu na złoty kolor. **Alergeny:** jaja, gluten, mleko, seler

### (HU) Zöldségfasírt

**Összetevők:** Zöldségkeverék váltakozó arányban 20%, (csicszeriborsó, hagyma, póréhagyma), egész **tojás** por, napraforgó fehérje, **búzaliszt**, **baromfi fehérje**, keményítő, zöldségleges (tartalmaz **zellert**), **tejfehérje**, porított napraforgóolaj (tartalmaz **tejet**, E551), cukor, só, élesztő kivonat, fűszerek. **Ütemutások:** Hideg vizet öntünk közvetlenül a tasakba a skálán 7 cm magasságig (165ml), gondosan elkeverjük és 10 percig pihentetjük. A masszát kb. 4 egyforma adagra osztjuk és a serpenyőben közepes lángon aranyárgára sütjük. **Allergének:** tojás, glutén, tej, zeller

### (ES) Hamburguesa de verduras

**Ingredientes:** Mezcla de verduras en proporciones variables 20% (garbanzos, cebollas, puerros), **huevo** entero en polvo, proteínas de girasol, harina de **trigo**, **proteínas de pollo**, almidón, caldo vegetal (contiene **apio**), proteínas de **leche**, aceite de girasol en polvo (contiene **leche**, E551), azúcar, sal, extracto de levadura, especias. **Instrucciones:** Verter agua fría directamente en la bolsa hasta alcanzar 7 cm en la escala graduada (165ml), remover con cuidado y dejar reposar por espacio de 10 min. Dividir la mezcla en 4 porciones aproximadamente iguales y freír en una sartén a fuego medio hasta que se doren. **Allergénos:** huevos, con gluten, leche, apio

### (CZ) Zeleninové placičky

**Složení:** zeleninová směs v proměnlivém hmotnostním poměru 20% (cizma, cibule, pórek), **prášek z celého vejce**, slunečnicová bílkovina, **pšeničná mouka**, **kuřecí bílkovina**, škrob, zeleninový vývar (obsahuje **celer**), **mlečná bílkovina**, prášek ze slunečnicového oleje (obsahuje **mleko**, E551), cukr, sůl, kvasnicový výtažek, koření. **Příprava:** Nalejte chladnou vodu přímo do sáčku až k značce 7 cm na stupnici (165ml), pečlivě zamíchejte a nechte stát 10 minut. Rozdělte hmotu na cca 4 stejně velké porce a v pánvi je osmažte při střední teplotě až dostanou zlatavě žlutou barvu. **Alergeny:** vejce, lepek, mléko, celer

### (RU) Овощная котлета

**Состав:** овощи в переменных пропорциях 20% (нут, лук, лук-порей), **цельный яичный порошок**, белок подсолнечника, **пшеничная мука**, **куриный яичный белок**, крахмал, овощной бульон (содержит **сельдерей**), **молочный белок**, сухое подсолнечное масло (содержит **молоко**, E551), сахар, соль, дрожжевой экстракт, специи. **Способ применения:** заполнить пакет холодной водой на уровень 7 см до контрольной линии (165 мл), тщательно перемешать и дать настояться 10 мин. Содержимое разделить примерно на 4 идентичные порции и поджарить на сковородке до золотой корочки, при среднем нагреве. **Аллергены:** яйца, глютен, молоко, сельдерей

Gemiddelde voedingswaarde per 100 g gedroogd product/Valor nutritivo medio por cada 100 g producto en polvo/ Średnia wartość odżywcza na 100 g suchego produktu/ Průměrné nutriční hodnoty na 100 g suché směsi/ á tlagos tápérték 100 g száraz termékre vonatkoztatva/Средняя пищевая ценность на 100 г. сухого продукта:

<b>kJ/kcal</b>	1579 / 377	<b>Netto/vulgewicht/Peso neto de llenado/Waga gotowej potrawy/Čistá váha/Töltésúly nettó/ ЧИСТЫЙ ВЕС НЕТО</b>	150 g
<b>Vetten/Grasa/Tuszcz/Tukey/Zsír / Жиры г</b>	12,3 g		
- waarvan verzadigde vetzuren/de los cuales ácidos grasos saturados/z tego nasycone kwasy tłuszczowe /z toho nasycené mastné kyseliny/ebből telített zsírsavak / из них насыщенные жирные кислоты	2,8 g		
<b>Koolhydraten/Hidrato de carbono/Węglowodony/Sacharidy/Szénhidrátok / Углеводы г</b>	30,4 g	<b>Toegevoegd water/Agua a agregar/Ilość wody/Množství přidané vody/Víz hozzáadás / Объем добавляемой воды в мл</b>	165 ml
- waarvan suikers-/de los cuales azúcares/w tym cukry/z toho cukry/ebből cukor / в т.ч. Сахара	7,5 g	<b>Törlőalvétel/Cantidad cocinada/Golova potrawa/Hmotnost hotového pokrmu/ Kész mennyiség / Масса готового продукта в г</b>	315 g
<b>Vezels/Fibra/Blonnik pokarmowy/Vláknina/Ballasztanyagok/ Пищевые волокна</b>	9,2 g	<b>Verpakt onder beschermde atmosfeer/Preparado en atmosfera protectora/ W celu zapewnienia trwałości produkt zapakowany próżniowo/Balenó pod ochrannou atmosférou/A szállítás biztonságára érdekében védőgázas csomagolásban / Упакован в специальных условиях</b>	
<b>Eiwitten/Proteina/Białko/Bilkoviny/Fehérje/ Белки г</b>	31,2 g	<b>60 maanden na productiedatum/60 meses después de la producción/60 miesięcy od daty produkcji/60 hónap az előállítás dátumától kezdve/60 meséca c daty izgotovljenja</b>	
<b>Zout/Sal/Sól/Sül/Só/ Соль</b>	5,8 g		

# TREK'N EAT

## [DK] Grøntsags-bøf

**Ingredienser:** grøntsagsblanding i forskellige vægtandele 20% (kikærter, løg, porrer), **helægspulver**, solsikkeæggehvide, **hvedemel**, **æggehvide**, stivelse, grøntsagssuppe (indeholder **selleri**), **mælkeæggehvide**, solsikkeolie pulver (indeholder **mælk**, E551), sukker, salt, gærekstrakt, krydderier.  
**Tilberedelse:** Hæld koldt vand direkte i posen op til 7 cm på skalaen (165ml), rør omhyggeligt rundt og lad indholdet trække i 10 min. Del massen i ca. 4 lige store portioner og steg dem gylden-gule i panden ved middel varme. **Allergener:** æg, gluten, mælk, selleri

## [NO] Vegetarburger

**Ingredienser:** grønsaksblanding i varierende vektandeler 20% (kikærter, løk, purreløg), **heleggspulver**, solsikkeprotein, **hvetemel**, **kyllingprotein**, stivelse, grønsaksbuljong (indeholder **selleri**), **melkeprotein**, solsikkeoliepulver (indeholder **melk**, E551), sukker, salt, gærekstrakt, krydderier.  
**Tilberedning:** Hæld kaldt vann opp til 7 cm på skalaen (165ml), rør godt og la trekke i 10 minutt. Del massen i ca. 4 like store porsjoner og stek i pannen på middels varme til de blir gyldne. **Allergener:** egg, inneholder gluten, melk, selleri

## [FI] Kasvispaistos

**Ainekset:** vihannessekoite – paino-osien vaihdellossa 20% (kikherne, sipuli, purjo), **kokomunajuuhe**, aurinkokukkaproteiini, **vehnäjuuho**, **munanvalkuaista**, tärkkelys, kasvisliemi (sis. **selleriä**), **maitoproteiini**, aurinkokukkaöljyjuuho (sis. **maitoa**, E551), sokeri, suola, hiivaute, mausteet.  
**Valmistus:** Kaada kylmää vettä suoraan pussiin kunnes vesi saavuttaa 7 cm korkeuden asteikossa (165 ml). Sekoita pussin sisältö huolellisesti ja anna pussin sisältö hautua 10 minuuttia. Jaa sisältö noin neljään samankokoiseen annokseen ja paista annokset pannussa kullankeltaisiksi keskilämpötilassa. **Allergeniit:** munat, gluteenipitoinen, maito, selleri

## [SE] Grönsaksburgare

**Ingredienser:** grönsaksmix med variabla viktandelar 20% (kikärter, lök, purjo), **heläggsulver**, solrosprotein, **vetemjöl**, **äggvita från hönsägg**, stärkelse, buljong (innehåller **selleri**), **mjölprotein**, pulver av solrosolja (innehåller **mjölk**, E551), socker, salt, jästextrakt, kryddor.  
**Tillagning:** Häll kallt vatten direkt i påsen ända till en höjd på 7 cm på skalan (165 ml), rör om påsens innehåll omsorgsfullt och låt svälla i 10 min. Dela upp massan i ca. 4 lika stora portioner och stek dem i pannan gyllenbruna på medelvärme. **Allergener:** ägg, innehåller gluten, mjölk, selleri

Gennemsnitlig næringsværdi pr. 100 g Tørprodukt/Annoksen keskimääräinen ravintosisältö per 100 g kuivatute/Gjennomsnittlig næringsverdi per 100 g tørrprodukt/Genomsnittligt näringsvärde per 100 g Torrprodukt:

<b>kJ/kcal</b>	1579 / 377
<b>Fedtstof/Rasvaa/Fett</b>	12,3 g
- deraf mættede fedtsyrer/tästä tyydyttyneitä rasvahappoja/derav mättade fettsyrer/därav mättade fettsyror	2,8 g
<b>Kulhydrat/Hiiilhydraatteja/karbohydrater/Kolhydrat</b>	30,4 g
- heraf sukkerarter/josta sokereita/hvorum sukkerarter/varav sockerarter	7,5 g
<b>Kostfibre/Ravintokuitu/Kostfiber/Fiber</b>	9,2 g
<b>Protein/Valkuaista/protein/Protein</b>	31,2 g
<b>Salt/Suola</b>	5,8 g

Nettovægt/Nettoäyättöpaino/Nettovekt/Fyllnadsvikt netto	150 g
Vandtilsætning/Lisättävä vesimäärä/Vanntillegg/Vattentillsats	165 ml
Færdig mængde/Valmis annos/Færdig mengde/Färdig kvantitet	315 g
Pakket i beskyttende atmosfære/Pakattu suojailemapiirissa/Pakket i en beskyttende atmosfære/Förpackat i en skyddande atmosfär	
60 måneder efter produktionsdato/60 måneder fra produktionsdato	
60 kuukautta valmistuspäivästä laskien/60 månader från tillverkningsdagen	