

Geflügel-Creme-Suppe

Art.Nr.	1029163
Versandeinheit	1 Eimer à 10 kg
Gebindeeinheit	Eimer
Einzeleinheit	Eimer
Portionen je VE	650
Ergiebigkeit je VE	130 l
MHD	548 Tage



Nährwerte ø pro 100 ml im Fertigprodukt

Brennwert	130 kJ / 31 kcal
Fett	1,4 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,7 g
Kohlenhydrate	3,8 g
davon Zucker	< 0,5 g
Eiweiß	0,7 g
Salz	1,1 g

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe nach §5 LMZDV keine

kennzeichnungspflichtige Allergene **glutenhaltiges Getreide (Weizen).**



Kostformgebung

<input checked="" type="checkbox"/>	Angepasste Vollkost	<input type="checkbox"/>	Hochkalorisch
<input type="checkbox"/>	Glutenfrei	<input checked="" type="checkbox"/>	Lactosefrei
<input type="checkbox"/>	Natriumarm	<input type="checkbox"/>	Hefefrei
<input type="checkbox"/>	Vegan	<input type="checkbox"/>	Palmölfrei
<input type="checkbox"/>	Ovo-lacto-vegetabil	<input type="checkbox"/>	Dysphagie

Zutaten | bitte Allergene beachten!

Weizenmehl, Palmöl, Meersalz, Glukosesirup, Würze, Speisesalz, Zucker, Emulgator (Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren), Aroma, Verdickungsmittel (Guarkernmehl), Hühnerfett 0,3%, Hühnerfleischpulver 0,25%, modifizierte Stärke, Stärke, Hefeextrakt, Kurkuma, Antioxidationsmittel (Rosmarinextrakt)*.
*Ohne technologische Wirkung im zubereiteten Produkt, deshalb ist die Kennzeichnung von Zusatzstoffen auf Speisekarten (gem. §9 ZZuIV) nicht erforderlich.

Zubereitungsanleitung

Mit einem Schneebesen 80 g Suppenpulver in 1 Liter lauwarmes Wasser einrühren, unter Rühren aufkochen und 2 Minuten leicht kochen lassen. Dabei gelegentlich umrühren.