

## Champignon-Creme-Suppe

Art.Nr.	<b>1029166</b>
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	134 kJ / 32 kcal
Fett	1,5 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,7 g
Kohlenhydrate	3,7 g
davon Zucker	< 0,5 g
Eiweiß	0,8 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 checked="" type="checkbox"/>	Vegan	<input type="checkbox"/>	Palmölfrei
<input checked="" type="checkbox"/>	Ovo-lacto-vegetabil	<input type="checkbox"/>	Dysphagie

### Zutaten | bitte Allergene beachten!

**Weizenmehl**, Palmöl, Meersalz, Glukosesirup, Hefeextrakt, Würze, Speisesalz, Emulgator (Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren), Verdickungsmittel (Guarkernmehl, Xanthan), Champignonextrakt 1%, modifizierte Stärke, Aromen, Karamell, Kurkuma.

### 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.