

## Produktinformation

### Gulaschsuppe

mit Fleischeinlage

Art.Nr.	<b>1029547</b>
Versandeinheit	1 Faltschachtel à 2,5 kg
Gebindeeinheit	Faltschachtel
Einzeleinheit	Faltschachtel
Portionen je VE	56
Ergiebigkeit je VE	14 l
MHD	487 Tage



#### Nährwerte ø pro 100 ml im Fertigprodukt

Brennwert	333 kJ / 79 kcal
Fett	2,6 g
davon gesättigte Fettsäuren	1,6 g
Kohlenhydrate	11 g
davon Zucker	1,3 g
Eiweiß	2,9 g
Salz	1,4 g

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe keine  
nach §5 LMZDV

kennzeichnungs-  
pflichtige Allergene

**Ohne rezeptorischen Zusatz von Stoffen mit allergenem Potential gemäß der aktuellen Fassung der Verordnung (EU) 1169/2011 Anhang II.**



#### Kostformgebung

<input type="checkbox"/>	Angepasste Vollkost	<input type="checkbox"/>	Hochkalorisch
<input checked="" 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

Maltodextrin, Kartoffeln 15,7%, Rindfleisch getrocknet 12,5%, Palmfett, Reismehl, Stärke, Salz, Gemüsepaprika 4%, Tomatenpulver, Würze, Zwiebeln, Paprika, Hefeextrakt, Gewürze, Karamell, Gewürzextrakte.

#### Zubereitungsanleitung

Mit einem Schneebesen 200 g Suppenpulver in 1 Liter kaltes, warmes oder kochendes Wasser einrühren, aufkochen und unter Rühren 10-15 Minuten leicht kochen lassen.