

## Produktinformation

### Knödel halb und halb

|                    |                   |
|--------------------|-------------------|
| Art.Nr.            | <b>11000</b>      |
| Versandeinheit     | 8 Beutel à 2,5 kg |
| Gebindeeinheit     | Karton            |
| Einzeleinheit      | Beutel            |
| Portionen je VE    | 360               |
| Ergiebigkeit je VE | 65 kg             |
| MHD                | 18 Monate         |













#### Nährwerte ø pro 100 g im Trockenprodukt

|                             |                     |
|-----------------------------|---------------------|
| Brennwert                   | 1.436 kJ / 338 kcal |
| Fett                        | 0,2 g               |
| davon gesättigte Fettsäuren | 0,1 g               |
| Kohlenhydrate               | 78,6 g              |
| davon Zucker                | 1,6 g               |
| Eiweiß                      | 3,6 g               |
| Salz                        | 3,1 g               |

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe nach §5 LMZDV keine

kennzeichnungs-  
pflichtige Allergene **Schwefeloxid, Sulfite ab 10 mg pro kg oder ltr..**

#### Kostformgebung

|   |   |
|---|---|
|  Angepasste Vollkost |  Hochkalorisch |
|  Glutenfrei          |  Lactosefrei   |
|  Natriumarm          |  Hefefrei      |
|  Vegan               |  Palmölfrei    |
|  Ovo-lacto-vegetabil |  Dysphagie     |

#### Zutaten | bitte Allergene beachten!

Kartoffeln, Kartoffelstärke, modifizierte Stärke, jodiertes Speisesalz, Verdickungsmittel: Guarkernmehl, Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, natürliches Aroma, natürliches Zwiebelaroma, Antioxidationsmittel: **Natriummetabisulfit\***.

\* im verzehrfertigen Produkt nicht deklarationspflichtig auf Speisekarten

#### Zubereitungsanleitung

1. Das Knödelpulver zügig mit dem Schneebesen in die entsprechende Menge kaltes Wasser einrühren.
2. Den Knödelteig 10 Minuten quellen lassen.
3. Knödel formen und in kochendes Salzwasser legen.
4. Kurz aufkochen und bei schwacher Hitze 20 Minuten ziehen lassen.