

Bayerische Knödel

Art.Nr.	11020
Versandeinheit	8 Beutel à 2,5 kg
Gebindeeinheit	Karton
Einzeleinheit	Beutel
Portionen je VE	360
Ergiebigkeit je VE	65 kg
MHD	36 Monate



Nährwerte ø pro 100 g im Trockenprodukt

Brennwert	1.382 kJ / 326 kcal
Fett	< 0,5 g
davon gesättigte Fettsäuren	< 0,1 g
Kohlenhydrate	75 g
davon Zucker	1,5 g
Eiweiß	3,6 g
Salz	4,1 g











Deklarationspflichtige Zusatzstoffe nach §5 LMZDV keine

kennzeichnungspflichtige Allergene

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



Kostformgebung

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

Zutaten

Kartoffeln, Kartoffelstärke, modifizierte Stärke, jodiertes Speisesalz (Speisesalz, Kaliumjodat), Verdickungsmittel (Guarkernmehl), Aromen.

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.