

## Kartoffel-Serviettenknödel

Art.Nr.	<b>12650</b>
Versandereinheit	1 Beutel à 8 kg
Gebindeeinheit	Karton
Einzeleinheit	Beutel
Portionen je VE	320
Ergiebigkeit je VE	26 kg
MHD	18 Monate



### Nährwerte ø pro 100 g im Trockenprodukt











Brennwert	1.499 kJ / 354 kcal
Fett	3,6 g
davon gesättigte Fettsäuren	3,0 g
Kohlenhydrate	76 g
davon Zucker	1,0 g
Eiweiß	3,2 g
Salz	2,5 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, Stärke, modifizierte Stärke, jodiertes Speisesalz, Emulgator (Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren), Palmfett, Aromen, Säuerungsmittel (Citronensäure), Gewürz, Antioxidationsmittel (**Natriummetabisulfit\***).

\* im verzehrfertigen Produkt nicht deklarationspflichtig auf Speisekarten

### Zubereitungsanleitung

1. Die gewünschte Anzahl Serviettenknödel in einen ausreichend großen Topf oder Kessel mit leicht gesalzenem, kaltem Wasser geben. 5 Minuten quellen lassen.
  2. Das Wasser zum Kochen bringen und den Serviettenknödel 20 Minuten ziehen lassen. Serviettenknödel aus dem Kochwasser nehmen, ca. 5 Minuten abkühlen lassen.
  3. Den Kochbeutel öffnen, die Folie entfernen und anschließend portionieren. Gekochte Serviettenknödel können in der Folie im Kochwasser heißgehalten werden, dabei nicht unter 80°C Wassertemperatur abkühlen lassen.
- Tipp: Zur leichteren Handhabung die Kartoffelknödel schon einen Tag vorher zubereiten und dann kalt portionieren. Die Serviettenknödelscheiben können problemlos im Kombidämpfer wieder erwärmt werden (langes Warmhalten wird dadurch unnötig).