

# Germknödel 120g

**Artikelnummer:**

830

**Verzeichnis der Zutaten:**

Weizenmehl, Wasser, Powidl (Pflaumenmus, Zucker, Glukose-Fructose-Sirup, Aroma, natürliches Zimtaroma), Zucker, Vollei, Rapsöl, Hefe, Magermilchpulver, jodiertes Speisesalz, Aroma. Beipack\*: Zucker, Mohn. \* Kann Spuren von Haselnüssen enthalten.

**14 Zutaten und Hilfsstoffe (Allergene):**

	<b>Inhaltsstoff</b>	<b>Enthalten</b>
<b>E</b>	Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse	nein
<b>A</b>	Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse	ja
<b>L</b>	Sellerie und selleriehaltige Erzeugnisse	nein
<b>B</b>	Krebsstiere und Krebstiereerzeugnisse	nein
<b>H</b>	Schalenfrüchte und Schalenfrüchteerzeugnisse	spuren
<b>N</b>	Sesamsamen und -erzeugnisse	nein
<b>G</b>	Milch und -erzeugnisse einschließlich Laktose	ja
<b>M</b>	Senf und -erzeugnisse	nein
<b>C</b>	Eier und -erzeugnisse	ja
<b>D</b>	Fisch und -erzeugnisse	nein
<b>F</b>	Soja und -erzeugnisse	nein
<b>P</b>	Lupine	nein
<b>O</b>	Schwefeldioxid und Sulfite >10mg/kg	nein
<b>R</b>	Weichtiere	nein

**Menge bestimmter Zutaten:**

Powidl 15% (Pflaumenmus 70%\*), Mohn 40%. \*Bezogen auf die Füllmenge.

**Nettofüllmenge:**

35 x 120g im Karton

**Mindesthaltbarkeitsdatum:**

siehe Verpackung

**Anweisungen für Aufbewahrung/Verwendung:**

tiefgekühlt

**Gebrauchsanleitung (falls erforderlich):**

**Germknödelofen:** Die tiefgekühlten Germknödel im vorgeheizten Germknödelofen bei 100°C ca. 35 Minuten zubereiten.

**Kombi-Dämpfer (100% Dampf):** Die tiefgekühlten Germknödel im vorgeheizten Kombi-Dämpfer bei 100°C und 100% Dampfe ca. 35 Minuten zubereiten.

**Kochtopf (mit Einsatz):** Den Boden eines geeigneten Kochtopfes 2 fingerhoch mit Wasser bedecken und das Wasser zum Kochen bringen. Die tiefgekühlten Germknödel auf den Einsatz geben und im Dampf ca. 30 Minuten zubereiten. Der Kochtopf sollte während der Zubereitung zugedeckt sein. Darauf achten, dass im Kochtopf stets ausreichend Dampf vorhanden ist.

**Mikrowelle:** Den tiefgekühlten Germknödel in ein geeignetes Mikrowellengeschirr geben, mit Wasser benetzen und zugedeckt bei ca. 600W ca. 2 Minuten zubereiten.

**Nährwerte pro 100 g:**

Brennwerte	kJ	1074
	Kcal	254
Fett (g)		4,6
- Anteil gesättigte Fettsäuren (g)		0,8
Kohlenhydrate (g)		45,0
-Anteil Zucker (g)		17,0
Ballaststoffe (g)		3,0
Eiweiß (g)		6,8
Salz (g)		0,5