

# Leberknödel

Artikelnummer:

815

Verzeichnis der Zutaten:

Rinder- und Schweineleber 45%, Schweinespeck, Semmelbrösel (Weizenmehl, Wasser, Speisesalz, Hefe), Wasser, Zwiebeln, Vollei, Speisesalz jodiert, Knoblauch, Kräuter, Gewürze.

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>	Krebstiere und Krebstiereerzeugnisse	nein
<b>H</b>	Schalenfrüchte und Schalenfrüchteerzeugnisse	nein
<b>N</b>	Sesamsamen und -erzeugnisse	nein
<b>G</b>	Milch und -erzeugnisse einschließlich Laktose	nein
<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:

-

Nettofüllmenge:

4 x 50 Stk.

**Mindesthaltbarkeitsdatum:**

siehe Verpackung

**Anweisungen für Aufbewahrung/Verwendung:**

tiefgekühlt

**Gebrauchsanleitung (falls erforderlich):**

**Kochtopf:** Die noch tiefgekühlten Knödel in die leicht kochende Suppe einlegen, ca. 15 Minuten leicht kochen lassen und heiß servieren.

**Combi - Dämpfer:**

Die tiefgekühlten Leberknödel mit 2-3cm hohem Salzwasser in den Gastronorm-Behälter geben und ca. 25 Minuten im Dampf (100%) zubereiten.

**Nährwerte pro 100 g:**

Brennwerte	kJ	990
	Kcal	237
Fett (g)		15,3
- Anteil gesättigte Fettsäuren (g)		7,5
Kohlenhydrate (g)		13,0
-Anteil Zucker (g)		1,2
Ballaststoffe (g)		0,8
Eiweiß (g)		11,8
Salz (g)		1,9