

**Leberknödelsuppe**

Kennzeichnung:

Aufbewahrung: Nach dem Öffnen im Kühlschrank lagern und innerhalb von 2 Tagen verzehren.

Zutaten: Zutaten: Trinkwasser, 26% Leberknödel [Rinderleber, Schweineleber, Schweinespeck, Semmelbrot (WEIZENMEHL, Speisesalz, Hefe), Semmelmehl (WEIZENMEHL, Speisesalz, Hefe), jodiertes Speisesalz, Zwiebeln, EIPULVER, Majoran, Pfeffer, Knoblauch], jodiertes Speisesalz, Knoblauch, Geschmacksverstärker (Mononatriumglutamat, E635), Stärke, Speisesalz, Hefeextrakt, Rindfleischextrakt, Aromen, Zwiebeln, Sojasauce (SOJABOHNEN, WEIZEN, Speisesalz), Muskatnuss, Pfeffer, SELLERIESAMEN, Kurkuma, Säuerungsmittel Citronensäure, Maltodextrin, Karotten, Schnittlauch. Kann Milch enthalten.

Alkoholgehalt:

Portionen: 3

Nährwertanspruch:

Verwendungs  
hinweis:

Zubereitung & Anweisung: Sieden - Zubereitung der Speise in kochendem Wasser Zubereitung Im Kochtopf: Inhalt und 250 ml Wasser in einen Topf geben und erhitzen (nicht kochen). Bei schwacher Hitze 7 Min. ziehen lassen. In der Mikrowelle (750 Watt): Inhalt und 250 ml Wasser in eine geeignete Schüssel geben, zugedeckt 6 - 7 Min. erhitzen. Zwischendurch umrühren.

Abmessungen: Nettogehalt 500.00 Gramm,Bruttogewicht 0.57 Kilogramm

Kontakt: Name: Unilever Austria; Adresse: Postfach 10, 1023 Wien

Allergene: Enthält - Ist im Produkt enthalten Sojabohnen und -erzeugnisse,Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse,Eier und -erzeugnisse,Sellerie und -erzeugnisse

Attributte:

**Nährwerte pro 100 Gramm Zubereitet**

Haushaltsportion

NAEHRSTOFF

		Wert	Einheit	Tages %
Energie	Ungefährer Wert (-)	173	Kilojoule	
Energie	Ungefährer Wert (-)	41	Kilokalorie	
Fett	Ungefährer Wert (-)	2.1	Gramm	
davon gesättigte Fettsäuren	Ungefährer Wert (-)	1.1	Gramm	
Kohlenhydrate	Ungefährer Wert (-)	3.2	Gramm	
davon Zucker	Kleiner als (<) - zu klein für genaue Messung (Regel: <0.5)	0.5	Gramm	
Ballaststoffe	Kleiner als (<) - zu klein für genaue Messung (Regel: <0.5)	0.5	Gramm	
Eiweiß	Ungefährer Wert (-)	2.3	Gramm	
Salz	Ungefährer Wert (-)	1.2	Gramm	