



ZUTATEN

Knödelbrot 38% (WEIZENMEHL, Hefe, Speisesalz, Wasser), Wasser, VOLLEI, Zwiebel, MILCH, BUTTER, Petersilie, Speisesalz.

ALLGERGENE STOFFE

Allergene Stoffe sind in Großbuchstaben angegeben.
Enthaltene Allergene:
A... Glutenhaltiges Getreide
 und daraus gewonnene Erzeugnisse
C... Ei und daraus gewonnene Erzeugnisse
G... Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse

Semmelknödel



handgemacht & tiefgekühlt

DURCHSCHNITTLICHE NÄHRWERTE / 100g

Brennwert	657 kJ / 157 kcal
Fett	3,9 g
davon gesättigte Fettsäuren	1,7 g
Kohlenhydrate	25 g
davon Zucker	1,9 g
Eiweiß	5,8 g
Salz	1,5 g

BESONDERE MERKMALE

- ✓ ohne Konservierungsstoffe
- ✓ ohne Geschmacksverstärker
- ✓ ohne Aromen

VERPACKUNGSEINHEIT (Stück à 100 g)

4 / 10 / 50 Stück

ZUBEREITUNG IM KOCHTOPF

Die gefrorenen Knödel in viel kochendes Salzwasser geben, vorsichtig umrühren und 25 Minuten wallend kochen lassen.

ZUBEREITUNG IM KOMBIDÄMPFER

Kombidämpfer auf ca. 100°C kurz vordampfen, die gefrorenen Knödel auf die Einsätze geben und 30 Minuten dämpfen.

Nicht zum Rohverzehr geeignet!

dengg krapfen & knödel manufaktur GmbH

Innsbrucker Strasse 11 • 6060 Hall in Tirol
t: +43 (0) 5223 22 441
f: +43 (0) 5223 22 441 22
office@dengg.info • www.dengg.info

SERVIERTIPP

Der Beilagenklassiker zu Fleischgerichten, aber auch in Butter mit Zwiebel und Ei geröstet als Hauptgericht ein Genuss. Guten Appetit!