



GOURMET
KIDS

ü m

Nä w

- Re r e H s -

Sortimentsliste Herbst Tiefkühl 2020 | Education

Stand: 17.09.2020

Art. Nr.	Artikelbezeichnung	Gewicht	pro 100 g								
			kJ	kcal	Fett	ges. Fettsäuren	Kohlenhydrate	Zucker	Eiweiß	Salz	BE
Suppen											
211 3055	BIO-Kürbiscremesuppe	2160 g	188 kJ	45 kcal	2,6 g	1,6 g	4,1 g	0,4 g	0,6 g	1,3 g	0,1 BE
211 0693	Herbstlicher Gemüse-Suppentopf	2160 g	231 kJ	55 kcal	1,7 g	0,3 g	7,8 g	1,4 g	1,5 g	1,2 g	0,5 BE
Hauptspeisen und Beilagen											
211 0606	Gebackenes Hühnerschnitzel im Kürbismantel	900 g	899 kJ	214 kcal	6,9 g	1,3 g	10,4 g	0,4 g	26,9 g	1,2 g	0,9 BE
211 0483	Esterházy Rindsbraten	2000 g	416 kJ	99 kcal	4,2 g	1,7 g	3,1 g	1,1 g	11,7 g	0,7 g	0,2 BE
211 0616	Rindfleischbällchen	880 g	978 kJ	233 kcal	9,9 g	2,6 g	11,6 g	0,2 g	24,0 g	1,7 g	1,0 BE
211 0599	Wurstnudeln	1200 g	844 kJ	201 kcal	8,3 g	2,9 g	23,0 g	0,9 g	7,7 g	1,3 g	1,8 BE
211 0602	Rotes Süßkartoffel-Curry	2000 g	621 kJ	149 kcal	8,2 g	5,9 g	14,3 g	4,3 g	2,8 g	1,1 g	0,4 BE
211 0689	Bunte Gemüsepaella	1500 g	537 kJ	128 kcal	3,3 g	0,6 g	20,4 g	1,4 g	3,1 g	1,2 g	1,5 BE
211 0690	Kürbistortellini in Frischkäsesauce	2000 g	655 kJ	157 kcal	9,7 g	5,2 g	12,0 g	1,3 g	4,8 g	1,2 g	1,0 BE
211 0324	Blattspinat Kürbislasagne mit Tofu	2000 g	529 kJ	126 kcal	4,6 g	2,2 g	14,4 g	1,7 g	5,8 g	1,1 g	1,1 BE
210 3856	BIO-Kürbisgemüse	2000 g	373 kJ	90 kcal	6,5 g	2,5 g	5,7 g	0,7 g	1,1 g	1,1 g	0,2 BE
211 0692	Schupfnudeln	1500 g	957 kJ	227 kcal	4,3 g	0,5 g	40,8 g	5,6 g	4,4 g	0,7 g	3,4 BE
Hausgemachte Mehlspeisen											
210 3986	Zwetschkenknödel mit Butterbröseln	1600 g	976 kJ	232 kcal	5,8 g	1,5 g	37,3 g	10,2 g	5,3 g	0,4 g	3,1 BE
Hausgemachte Kuchen											
951 0088	Kürbis-Brownie	1700 g	1.718 kJ	412 kcal	24,1 g	2,8 g	41,7 g	25,4 g	6,0 g	0,6 g	3,4 BE

Die Angaben in diesem Medium wurden nach bestem Wissen und mit größtmöglicher Sorgfalt erstellt und entsprechen dem Stand bei Drucklegung. Alle über die Zutaten in den Lebensmitteln enthaltenen Allergene sind in diesem Medium und am Etikett gemäß Kennzeichnungsrecht deklariert. Letztgültig sind die Angaben am Etikett. Neben diesen gekennzeichneten Allergenen ist es trotz aller Sorgfalt nicht auszuschließen, dass sich Spuren anderer, nicht gekennzeichnete allergieauslösender Stoffe in den Lebensmitteln befinden. GMS GOURMET GmbH war und ist bestrebt, alle Daten und Informationen vollständig, aktuell und korrekt zur Verfügung zu stellen. Trotzdem übernimmt GMS GOURMET GmbH keine Haftung für mangelnde Richtigkeit, Vollständigkeit und Aktualität der Daten und Inhalte in diesem Medium.

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung:

A - glutenhaltiges Getreide, B - Krebstiere, C - Ei, D - Fisch, E - Erdnuss, F - Soja

G - Milch oder Lactose, H - Schalenfrüchte, L - Sellerie, M - Senf, N - Sesam, O - Sulfite, P - Lupinen, R - Weichtiere