



Zubereitungsanleitung

Klare Rinderkraftsuppe

Fertig zubereitet und gekühlt geliefert.



Serviervorschlag

Haltbarkeitsdatum

Bei Lagerung unter 7°C zu verbrauchen bis

1 VORBEREITUNGEN

Holen Sie die Suppe aus dem Kühlschrank bzw. aus dem Paket. Stellen Sie einen **ausreichend großen Topf** auf.

2 ERHITZEN

Geben Sie hierzu die Suppe in den bereits aufgestellten Kochtopf **und erhitzen Sie diese auf niedriger Stufe für 10 Minuten.**

3 SERVIEREN

Füllen Sie den die Suppe zum Servieren in geeignete Teller um.

„AN GUADN“ [anguädñ] oder **GUTEN APPETIT!**

Zubereitungszeit

- 15 Minuten

Zutaten

- **Klare Rinderkraftbrühe**
(250 ml)

Zusatzstoffe

1 mit Farbstoff | 2 mit Konservierungsstoff |
3 mit Antioxidationsmittel | 4 mit Geschmacksverstärker |
5 geschwefelt | 6 geschwärzt | 7 gewachst | 8 mit Phosphat

Allergene

A. Glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen (wie Dinkel und Khorasan-Weizen), Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
B. Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
C. Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
D. Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
E. Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
F. Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
G. Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
H. Schalenfrüchte, namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse (Cashewkerne), Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse sowie daraus gewonnene Erzeugnisse
I. Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
J. Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
K. Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
L. Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO₂, die für verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurückgeführte Erzeugnisse zu berechnen sind
M. Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
N. Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse