



## Ravioli | Ochsenchwanz

A C L O

Dauer: 3 Min.

Einen Topf mit Wasser zum Kochen bringen und salzen.

Die Ravioli darin ca. 3 Minuten kochen.

### Tipp:

Dazu passt sehr gut Wurzelgemüse. Dieses kann in Würfeln geschnitten in der Pfanne kurz gedünstet werden.

### Zu beachten

Sämtliche Zutaten im Kühlschrank bis zum Gebrauch aufbewahren.

Das Gericht hält im Kühlschrank bis zu 2 Tage und kann am selben Abend oder am nächsten Tag zubereitet werden.

Allergene: siehe unten.

### Allergene

Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind. Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften (EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011). Es gibt darüber hinaus auch noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können. Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten auch Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess der Küche verwendet werden.

Lebensmittel denen Buchstaben beigelegt sind (z.B. C und G), enthalten die entsprechenden, aus den nachfolgenden Buchstaben ersichtlichen, allergenen Zutaten (z.B. Eier und Milch)

Liste Allergene: A= Gluten, B= Krebstiere, C= Eier, D= Fisch, E= Erdnüsse, F= Sojabohnen, G= Milch, H= Schalenfrüchte, Nüsse, L= Sellerie, M= Senf, N= Sesam, O= Schwefeldioxid, P= Lupinen, R= Weichtiere, Muscheln.