



Rote Beete Suppe | Sauerrahm

GL

Dauer: 5 Min.

Die Suppe in einen Topf schütten.

Kurz aufkochen und evtl. etwas Wasser dazugeben.

Den Sauerrahm der heißen Suppe begeben.

Zu beachten

Sämtliche Zutaten im Kühlschrank bis zum Gebrauch aufbewahren.

Das Menü 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.