

	<b>Produktspezifikation</b>	<b>Erstellt/geändert am</b>
	X:\IFS 2014 Version 6\4 Herstellungsprozess\4.2.1 Produktspezifikationen\Gerichte\Mittagsmenüs\9513 Gemüselasagne.doc	<b>17.03.2016</b>

**Artikel: Gemüselasagne**  
**Artikel Nr.: 9513**

### 1. Gerichtzusammensetzung

**Zutaten Nudeln:**

**Hartweizengrieß**, Wasser, Speisesalz

**Zutaten Soße:**

Teigplatten 35% (**Hartweizengrieß**, Wasser, Speisesalz), Gemüse30% ( Zucchini, Lauch, Karotten), Bechamel 30% (**Milch, Sahne, Weizenmehl**, pflanzliches Fett, Speisesalz, Zucker, Hefeextrakt, Zwiebelpulver, Säuerungsmittel: Citronensäure, Gewürzextrakte(mit **Sellerie**), Käse

### 2. Allergene Zutaten im Kompletten Gericht (Allergene im Produkt angekreuzt!!)

<b>X</b>	Glutenhaltiges Getreide		Schalenfrüchte		Erdnüsse
		Weizen <b>X</b>		Mandeln	Sesamsamen
		Roggen		Paranüsse	Krebstiere/Erzeugnisse
		Gerste		Haselnüsse	Fisch/Fischerzeugnisse
		Hafer		Walnüsse	Lupine
		Dinkel		Pistazien	Weichtiere
	Senf /Senfkörner	<b>X</b>	Milch/Milcherzeugnisse		Schwefeldioxid
<b>X</b>	Sellerie/Erzeugnisse	<b>X</b>	Laktose		
	Eier/Eiernerzeugnisse		Sojabohnen		

### 3. Nährwert:(durchschnittl. 100g)

Brennwert:	kcal
	kJ
Fett:	g
- davon gesättigte Fettsäuren:	
Kohlenhydrate:	g
- davon Zucker:	
Eiweiß:	g
Salz:	