

## Kartoffelsuppe mit Geflügelwürstchen

Hauptgericht 10

Zutaten	Detail	Rezeptmenge (KG / L / ST)
Geflügelwürstchen		0,200
Gemüsebrühe Bio		1,000
Jodsalz		0,001
Kartoffeln		1,200
Lauch		0,100
Majoran, Bio		0,001
Möhren, Bio		0,300
Pfeffer, gemahlen		0,001
Rapsöl		0,020
Sellerieknolle		0,200

Gemüse und Kartoffeln waschen, putzen, schneiden. Das Suppengrün grob gewürfelt in dem Öl andünsten, mit Gemüsebrühe aufgießen, aufkochen. Die Kartoffeln und Möhren zugeben, würzen, Majoran zugeben, garen lassen. Evtl. mit dem Kartoffelstampfer leicht durchdrücken. Die Geflügelwürstchen kleingeschnitten zugeben, heiß werden lassen, erneut abschmecken und servieren.

Allergene aus Gemüsebrühe und Würstchen: Diphosphate, Konservierungsstoff Natriumnitrit, Buchenholzrauch.

### Einstufung

Normal   
 Muslimisch   
 Laktosefrei   
 Muslimisch-Lfr   
 Vegetarisch

### Allergene

Gluten   
 Weizen   
 Dinkel   
 Einkorn   
 Emmer   
 Khorasan (Kamut)   
 Roggen   
 Gerste   
 Hafer   
 Milch   
 Laktose   
 Milcheiweiß

Schalenfrüchte   
 Mandeln   
 Paranüsse   
 Haselnüsse   
 Walnüsse   
 Cashewnüsse   
 Pecannüsse   
 Pistazien   
 Macadamia- / Queenslandnüsse

Krebstiere   
 Eier   
 Fisch   
 Erdnüsse   
 Soja   
 Sellerie   
 Senf   
 Sesam   
 Schwefel   
 Süßlupinen   
 Weichtiere   
 weitere Zusatzstoffe

1, 1a, 2, 5, 8, 9, 10, 20