V103

Lasagne mit Pilzen 2,5 kg

80'
KOCHEN ZEIT

5kg

Datenblatt

%	%
20	80
ANTEIL VON NUDELN	PROZENTSATZ DER SOSSE

Pastazutaten

Hartweizengriess, Eier, Wasser, Salz

Zutaten der Sosse

Vollmilch, Pilze 24% (Steinpilze, Champignons, Shiitake-Pilze, Austernpilze, Stockschwämmchen), Weichweizenmehl, pflanzliche Margarine, Salz, Grana Padano DOP Käse, Kartoffelstärke, Extra Vergine Olivenöl, Zwiebeln, Petersilie. Geriebener Grana Padano DOP Käse als Ergänzung des Gerichts.

Nährstoffgehalt durchschnittswert für 100 g

Energie kcal 154 – Energie kJ 645 – Eiweiss g 4,8 – Kohlenhydrate g 14,0 davon Zucker g 2,1 – Fett g 8,7 davon gesättigte Fettsäuren g 2,8 – Ballaststoffe g 0,9 – Natrium g 0,46 – Salz g 1,2

Zubereitung

Ofen: **1 h 20 min. (180°C)**
Umluftherd: **45 min. (180°C)**