

# Kyllingefrikadeller hertil stuvet spidskål og kartoffl

## TILBEREDNING

1. Forvarm ovnen til 180°C.
2. Prik hul i filmen
3. Varmes 25-30 min.



## INDEHOLDER

Kartofler 99,7%, salt 0,3%, Kyllingekød, 66%, vand,  
HVEDEMEL, leg, kartoffelstivelse, salt,  
MÆLKETØRSTOF, acetyleret distivelsephosphat  
E1414/ kartoffel, hyd. veg. protein, krydderier, urter.,  
Spidskål, SØDMÆLK, Vand, Salt, Majsstivelse,  
Muskatnød

Næringsindhold per 100 gr. :	
Energi	303kJ / 72kcal
Fedt	2,6g
Heraf mættede fedtsyrer	0,8g
Kulhydrat	6,1g
Heraf sukkerarter	0,9g
Protein	5,8g
Salt	0,72g



Opbevares på køl 5+ grader

Opvarmes altid til en temperatur på 75°C

-- MANDAG