

Gulaschsuppe

Im Kloster ist der Samstag der traditionelle Eintopfstag und auch die Bewirtung von Gästen ist für die Benediktiner ein fester Bestandteil ihrer Identität. Da die wöchentlich wechselnden Eintöpfe am Besten schmeckt, wenn sie in großen Mengen gekocht werden, hat sich im Laufe der Zeit neben der Beköstigung der Mönche und Gäste auch der Verkauf von Eintopf in Gläsern etabliert. Genießen Sie unsere Eintöpfe vor Ort in unserer Gastsätte oder nehmen Sie sich ein Glas mit nach Hause.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

| | |
|-----------------------------|------------|
| Brennwert kj | 242,58 kj |
| Brennwert kcal | 57,97 kcal |
| Fett | 1,73 g |
| davon gesättigte Fettsäuren | 0,89 g |
| Kohlenhydrate | 7,08 g |
| davon Zucker | 1,04 g |
| Eiweiß | 3,03 g |
| Salz | 0,72 g |

Allergene

| | |
|----------|----|
| Milch | Ja |
| Sellerie | Ja |

Zusätzliche Informationen

Zutaten/Allergene:

Kartoffeln, Wasser, Rindfleisch, Karotten, Porree, SELLERIE, Paprika, Zwiebeln, Tomatenmark, SAUERRAHM, Salz, Gewürze, Kräuter

AbteiWaren
Königsmünster GmbH
Klosterberg 11
59872 Meschede