# Westfälischer Reibekuchen

Die Kartoffeln für die Reibekuchen werden in unserer Küche von Hand gerieben und täglich frisch zubereitet.
Genusstipp: Perfekt mit Räucherlachs und Senfsauce oder Schnippelschinken mit Schmand.
Zubereitung: Mit etwas Pflanzenöl in der Pfanne erwärmen.

Zum Produkt

## Nährwertangaben zum Produkt "Westfälischer Reibekuchen"

## Allergene

| | |
|---|---|
| glutenhaltiges Getreide | Ja |
| Hühnerei | Ja |

## Zusätzliche Informationen

Kartoffeln, Pflanzenöl, EIER, Zwiebeln, Kartoffelmehl, WEIZENMEHL (enthält GLUTENHALTIGE GETREIDE), Salz.