



GGs am Clementinenhof

Speiseplan

Montag

Sommerferien

Dienstag

Sommerferien

Mittwoch
10.08.2022

Eier-Omelett c,g
Ketchup i
Pommes Wedges
Krautsalat in Rahm 2,3,c,g
frisches Obst

kcal: 621, KJ: 2601, Eiweiß: 15,63 g, Fett: 23,29 g, ges. Fetts.: 4,37 g, Kohlenhydrate: 83,08 g, Zucker: 38,99 g, Salz: 2,41 g

Donnerstag
11.08.2022

Seelachsfilet in Kokospanade a,a1,d,j
fruchtige Currysauce 8,g,j
Reis
Kräutermöhrrchen
frisches Obst

kcal: 505, KJ: 2050, Eiweiß: 16,01 g, Fett: 15,55 g, ges. Fetts.: 6,57 g, Kohlenhydrate: 73,67 g, Zucker: 11,83 g, Salz: 1,83 g

Freitag
12.08.2022

Lasagne Bolognese vom Rind a,a1,f,g,i
Tomatensauce
Eisbergsalat
Joghurt Dressing c,g,i,j
Schokopuddingbecher g

kcal: 654, KJ: 2743, Eiweiß: 22,31 g, Fett: 23,32 g, ges. Fetts.: 5,73 g, Kohlenhydrate: 85,40 g, Zucker: 18,55 g, Salz: 3,91 g

Wir wünschen einen guten Appetit.

Ansprechpartner:

Betriebsgastronomie Chemiepark Knapsack

E-Mail:

Telefon: 02233/48-6003

Fax: 02233/48-6325

betriebsgastronomie@yncoris.com

Legende der Allergene und Zusatzstoffe:

1 = mit Farbstoff/en, 11 = mit Zuckerart/en und Süßungsmittel/n, 13 = enth. eine Phenylalaninquelle (Aspartam, E951), 2 = konserviert, 3 = mit Antioxidationsmittel, 8 = mit Phosphat/en, a = Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, a1 = Weizen, a3 = Gerste, c = Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse, d = Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, f = Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, g = Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschl. Laktose), h = Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse, h2 = Haselnüsse, i = Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse, j = Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse