



## GGG am Clementinenhof

### Speiseplan

Montag  
29.04.2024

gegrilltes Hacksteak vom Rind a,a1,c,i,j  
Curry-Ketchup-Sauce 11,i,j  
Pommes Wedges  
Krautsalat in Rahm 2,3,c,g  
frisches Obst

kcal: 725, KJ: 3029, Eiweiß: 19,25 g, Fett: 36,53 g, ges. Fetts.: 8,17 g, Kohlenhydrate: 76,68 g, Zucker: 30,55 g, Salz: 5,37 g

Dienstag  
30.04.2024

Hörnli Nudeln a,a1  
Tomatensugo  
geriebener Hartkäse 1,2,g  
Eisbergsalat  
Joghurt Dressing c,g,i,j  
Milchreis g

kcal: 647, KJ: 2726, Eiweiß: 21,64 g, Fett: 15,59 g, ges. Fetts.: 4,46 g, Kohlenhydrate: 101,49 g, Zucker: 19,79 g, Salz: 2,21 g

Mittwoch  
01.05.2024

#### Feiertag

Donnerstag  
02.05.2024

vegetarische Sojaschnitte mit einer Goudafüllung 1,a,a1,a4,c,g  
Paprikarahmsauce 8,g  
kleine Kartoffeln  
Mischsalat Rohkost  
French Dressing c,j  
frisches Obst

kcal: 528, KJ: 2208, Eiweiß: 18,57 g, Fett: 22,87 g, ges. Fetts.: 5,93 g, Kohlenhydrate: 55,96 g, Zucker: 12,91 g, Salz: 3,17 g

Freitag  
03.05.2024

Putengulasch  
Reis  
Leipziger Allerlei  
Apfel-Granatapfel-Joghurt g

kcal: 582, KJ: 2454, Eiweiß: 30,14 g, Fett: 12,64 g, ges. Fetts.: 4,70 g, Kohlenhydrate: 84,33 g, Zucker: 23,22 g, Salz: 1,14 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, 2 = konserviert, 3 = mit Antioxidationsmittel, 8 = mit Phosphat/en, a = Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, a1 = Weizen, a3 = Gerste, a4 = Hafer, c = Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse, g = Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschl. Laktose), i = Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse, j = Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse