

## vegetarisch GGS am Clementinenhof

### MENÜLINIE VEGETARISCHES ESSEN

Montag  
22.07.2024

vegane Hackrolle mit Tomatenfüllung	a,a1,a3,f
braune Rahmsauce	g
Kartoffelpüree	3,g
Mischgemüse	
frisches Obst	

kcal: 576, KJ: 2411, Eiweiß: 22,62 g, Fett: 26,57 g, ges. Fetts.: 6,98 g, Kohlenhydrate: 59,59 g, Zucker: 14,33 g, Salz: 4,97 g

Dienstag  
23.07.2024

Rigatoni Nudeln	a,a1
Tomatensugo	
geriebener Hartkäse	1,2,g
Mischsalat Rohkost	
French Dressing	c,j
Karamelpuddingbecher	g

kcal: 658, KJ: 2772, Eiweiß: 21,67 g, Fett: 16,95 g, ges. Fetts.: 6,32 g, Kohlenhydrate: 101,41 g, Zucker: 18,92 g, Salz: 2,29 g

Mittwoch  
24.07.2024

**kein Essen**

Donnerstag  
25.07.2024

**kein Essen**

Freitag  
26.07.2024

Drei Eierpfannkuchen	a,a1,c,g
warme Vanillesauce	g
Zimt und Zucker	
Apfelmus	3
frisches Obst	

kcal: 649, KJ: 2731, Eiweiß: 16,99 g, Fett: 9,98 g, ges. Fetts.: 3,36 g, Kohlenhydrate: 118,30 g, Zucker: 72,48 g, Salz: 1,29 g

## Wir wünschen einen guten Appetit.

**Ansprechpartner:**

Betriebsgastronomie Chemiepark Knapsack

Telefon: 02233/48-6003

Fax: 02233/48-6325

E-Mail:

betriebsgastronomie@yncoris.com

**Legende der Allergene und Zusatzstoffe:**

1 = mit Farbstoff/en, 2 = konserviert, 3 = mit Antioxidationsmittel, 5 = geschwefelt, 8 = mit Phosphat/en, a = Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, a1 = Weizen, a3 = Gerste, c = Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse, f = Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, g = Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschl. Laktose), i = Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse, j = Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse, l = Schwefeldioxide und Sulphite >10 mg/kg oder 10mg/l