



GGG am Clementinenhof

Speiseplan

Montag
10.02.2025

Frikadelle vom jungen Rind a,a1,c
Bratensauce
Schupfnudeln a,a1
lactosefreier Blumenkohl in Rahm 8
frisches Obst

kcal: 588, KJ: 2477, Eiweiß: 21,58 g, Fett: 14,42 g, ges. Fetts.: 6,08 g, Kohlenhydrate: 90,16 g, Zucker: 20,58 g, Salz: 5,05 g

Dienstag
11.02.2025

Tortellini mit Ricotta-Spinat-Füllung a,a1,c,g
helle Sauce mit Spinat 8,g
geriebener Hartkäse 1,2,g
Salatmischung Mambo
French Dressing c,j
Bananenjoghurt g

kcal: 710, KJ: 2986, Eiweiß: 25,20 g, Fett: 22,28 g, ges. Fetts.: 8,79 g, Kohlenhydrate: 99,13 g, Zucker: 26,19 g, Salz: 3,95 g

Mittwoch
12.02.2025

Putengulasch
Reis
Maissalat in American Dressing c,j
frisches Obst

kcal: 593, KJ: 2494, Eiweiß: 25,68 g, Fett: 13,15 g, ges. Fetts.: 2,76 g, Kohlenhydrate: 91,42 g, Zucker: 30,16 g, Salz: 1,45 g

Donnerstag
13.02.2025

Spiralnudeln a,a1
Tomatensauce
geriebener Hartkäse 1,2,g
Salatmischung Star
Joghurt Dressing c,g,i,j
frisches Obst

kcal: 634, KJ: 2670, Eiweiß: 25,19 g, Fett: 14,05 g, ges. Fetts.: 4,69 g, Kohlenhydrate: 98,12 g, Zucker: 15,90 g, Salz: 2,24 g

Freitag
14.02.2025

Zwei Dino Hähnchen Nuggets a,a1,i
Ketchup i
gebratene Kartoffelstücke
Farmer Salat i
Schokopuddingbecher g

kcal: 836, KJ: 3528, Eiweiß: 20,20 g, Fett: 42,08 g, ges. Fetts.: 7,72 g, Kohlenhydrate: 89,89 g, Zucker: 27,89 g, Salz: 4,70 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, 25 = Schwein, 8 = mit Phosphat/en, a = Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, a1 = Weizen, a4 = Hafer, c = Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse, g = Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschl. Laktose), g1 = Laktose, h = Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse, h2 = Haselnüsse, i = Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse, j = Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse