



GGG am Clementinenhof

Speiseplan

Montag
03.03.2025

Rosenmontag

Dienstag
04.03.2025

Karnevalsdienstag

Mittwoch
05.03.2025

Paniertes Seelachsfilet
Joghurt-Kräuter-Dip
kleine Kartoffeln
Gurkensalat in Essig-Öl-Dressing
frisches Obst

a,a1,d
g

kcal: 506, KJ: 2122, Eiweiß: 19,50 g, Fett: 13,09 g, ges. Fetts.: 3,01 g, Kohlenhydrate: 73,19 g, Zucker: 28,41 g, Salz: 2,32 g

Donnerstag
06.03.2025

Hähnchengeschnetzeltes in Tomatensauce
Reis
Eisbergsalat
French Dressing
frisches Obst

c,j

kcal: 509, KJ: 2151, Eiweiß: 22,77 g, Fett: 9,45 g, ges. Fetts.: 1,53 g, Kohlenhydrate: 81,83 g, Zucker: 18,96 g, Salz: 1,83 g

Freitag
07.03.2025

Kartoffelsuppe Rheinische Art
Grießpudding
Scheibe Mehrkornbrot

2,3,8,g,i
a,a1,g

l,a2,a3,a4,e,h,h1,h2,h4,h5,h6,h7,h8,h9,k

kcal: 411, KJ: 1723, Eiweiß: 11,73 g, Fett: 15,06 g, ges. Fetts.: 7,32 g, Kohlenhydrate: 54,72 g, Zucker: 22,92 g, Salz: 6,60 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, 2 = konserviert, 3 = mit Antioxidationsmittel, 8 = mit Phosphat/en, a = Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, a1 = Weizen, a2 = Roggen, a3 = Gerste, a4 = Hafer, c = Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse, d = Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, e = Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse, g = Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschl. Laktose), h = Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse, h1 = Mandeln, h2 = Haselnüsse, h4 = Kaschunüsse, h5 = Pecannüsse, h6 = Paranüsse, h7 = Pistazien, h8 = Macadamianüsse, h9 = Hülsenfrüchte, i = Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse, j = Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse, k = Sesam und daraus gewonnene Erzeugnisse, w3 = Walnüsse