

vegetarisch GGS am Clementinenhof

MENÜLINIE VEGETARISCHES ESSEN

Montag
03.03.2025

Rosenmontag

Dienstag
04.03.2025

Karnevalsdienstag

Mittwoch
05.03.2025

veganer Backfisch
Joghurt-Kräuter-Dip
kleine Kartoffeln
Gurkensalat in Essig-Öl-Dressing
frisches Obst

a,a1
g

kcal: 482, KJ: 2018, Eiweiß: 13,18 g, Fett: 13,13 g, ges. Fetts.: 2,91 g, Kohlenhydrate: 69,95 g, Zucker: 30,15 g, Salz: 1,98 g

Donnerstag
06.03.2025

veganes Geschnetzeltes mit Gemüse
Reis
Eisbergsalat
French Dressing
frisches Obst

2,f

c,j

kcal: 486, KJ: 2047, Eiweiß: 11,38 g, Fett: 11,07 g, ges. Fetts.: 1,52 g, Kohlenhydrate: 83,60 g, Zucker: 17,97 g, Salz: 1,66 g

Freitag
07.03.2025

vegetarische Kartoffelsuppe Rheinische Art
Grießpudding
Scheibe Mehrkornbrot

3,g,i

a,a1,g

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

kcal: 342, KJ: 1432, Eiweiß: 8,90 g, Fett: 9,34 g, ges. Fetts.: 5,67 g, Kohlenhydrate: 53,23 g, Zucker: 22,43 g, Salz: 5,75 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, 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, e = Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse, f = Sojabohnen 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