

Speiseplan

Montag
05.01.2026

Winterferien

Dienstag
06.01.2026

Winterferien

Mittwoch
07.01.2026

Seelachsfilet in Kokospanade
fruchtige, lactosefreie Currysauce
Fairtrade Bio-Vollkorn Parmal-Reis
Eisbergsalat
American Dressing
frisches Obst

a,a1,d,j
8,j

c,j

551 kcal, 2230 KJ, 17,45g Fett, 5,87g ges. FS, 79,55g KH, 25,53g Zucker, 17,36g Eiweiß, 2,17g Salz

Donnerstag
08.01.2026

Vegetarisches Schnitzel in einer Knusperpanade
Rahmsauce nach holländischer Art
Salzkartoffeln
Rohkost Paprika
Sahnepudding

1,a,a1,a4,c,g
8,c,g

g

404 kcal, 1698 KJ, 13,97g Fett, 5,02g ges. FS, 50,47g KH, 11,03g Zucker, 16,14g Eiweiß, 2,21g Salz

Freitag
09.01.2026

Bio-Rigatoni Nudeln
Brokkoli-Cheddar-Sauce
geröstete Sonnenblumenkerne als Topping
Gurkensalat in Essig-Öl Dressing
frisches Obst

a,a1
1,8,g

2,3

431 kcal, 1812 KJ, 10,06g Fett, 3,42g ges. FS, 68,87g KH, 12,72g Zucker, 15,07g Eiweiß, 1,38g Salz

Wir legen Wert auf Nachhaltigkeit und verwenden **Lebensmittel in Bio-Qualität**.

Diese sind auf dem **Speiseplan** tagesaktuell mit „**Bio**“ gekennzeichnet.

Unsere eingesetzten und gekennzeichneten Bio-Zutaten sind von der Öko-Kontrollstelle ABCERT (DE-ÖKO-006) zertifiziert.



*alle verwendeten Trennmittel (Öle/Fette) sind konventionelle Produkte.

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, 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), h9 = Hülsenfrüchte,
i = Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse, j = Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse

Wir wünschen einen guten Appetit.

Betriebsgastronomie Yncoris - Chemiepark Knapsack

Telefon: 02233/48-6003

E-Mail: betriebsgastronomie@yncoris.com