

## MENÜLINIE VEGETARISCHES ESSEN

Montag  
05.01.2026

Winterferien

Dienstag  
06.01.2026

Winterferien

Mittwoch  
07.01.2026

2 Stück vegetarische Klopse  
fruchtige, lactosefreie Currysauce  
Fairtrade Bio-Vollkorn Parmal-Reis  
Eisbergsalat  
American Dressing  
frisches Obst

a,a1,c,f,i  
8,j  
  
  
  
c,j

612 kcal, 2555 KJ, 20,65g Fett, 2,03g ges. FS, 80,35g KH, 29,29g Zucker, 22,96g Eiweiß, 2,73g 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:

8 = mit Phosphat/en, a = Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, a1 = Weizen, c = Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse, f = Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, i = Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse, j = Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse, 1 = mit Farbstoff/en, a4 = Hafer, g = Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschl. Laktose), 2 = konserviert, 3 = mit Antioxidationsmittel

### Wir wünschen einen guten Appetit.

Betriebsgastronomie Yncoris - Chemiepark Knapsack  
Telefon: 02233/48-6003  
E-Mail: betriebsgastronomie@yncoris.com