

Speiseplan

Montag
02.02.2026

Tortellini mit Ricotta-Füllung	a,a1,c,g
Tomaten-Gemüse-Sauce	i
geriebener Hartkäse	1,2,g
Eisbergsalat	
American Dressing	c,j
frisches Obst	

591 kcal, 2484 KJ, 14,46g Fett, 4,76g ges. FS, 88,69g KH, 21,53g Zucker, 23,22g Eiweiß, 2,08g Salz

Dienstag
03.02.2026

Mehliertes Hokifilet	a,a1,d,g,j
Paprikaquark	g
Petersilienkartoffeln	
Rohkost Salatgurke	
Erdbeerjoghurt-Dessert	3,g

321 kcal, 1350 KJ, 8,36g Fett, 2,35g ges. FS, 36,28g KH, 10,00g Zucker, 23,15g Eiweiß, 1,51g Salz

Mittwoch
04.02.2026

Putengulasch	
Fairtrade Bio-Vollkorn Parmal-Reis	
Kohlrabi in lactosefreier Sauce	8
frisches Obst	2

315 kcal, 1321 KJ, 5,42g Fett, 1,31g ges. FS, 44,79g KH, 5,33g Zucker, 19,97g Eiweiß, 0,90g Salz

Donnerstag
05.02.2026

Eier-Omelett	c,g
Kräutersauce	8,g
Kartoffelpüree	3,g
Fingermöhren	
Grießpudding	a,a1,g

400 kcal, 1677 KJ, 15,69g Fett, 7,57g ges. FS, 47,30g KH, 15,29g Zucker, 14,97g Eiweiß, 2,51g Salz

Freitag
06.02.2026

Linseneintopf mit Geflügelwurstscheiben	i
frisches Obst	
Scheibe Kraftkornbrot	a,a1,a2,a3,a4,e,h,h1,h2,h4,h5, h6,h7,h8,h9,k,w3

360 kcal, 1509 KJ, 2,28g Fett, 0,39g ges. FS, 68,15g KH, 24,20g Zucker, 12,56g Eiweiß, 0,71g 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, 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

Wir wünschen einen guten Appetit.

Betriebsgastronomie Yncoris - Chemiepark Knapsack

Telefon: 02233/48-6003

E-Mail: betriebsgastronomie@yncoris.com