

## MENÜLINIE VEGETARISCHES ESSEN

|                                                                                                    |                                                                                                                                     |                                                                 |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|
| <u>Montag</u><br>02.02.2026                                                                        | Tortellini mit Ricotta-Füllung<br>Tomaten-Gemüse-Sauce<br>geriebener Hartkäse<br>Eisbergsalat<br>American Dressing<br>frisches Obst | a,a1,c,g<br>i<br>1,2,g<br><br>c,j                               |
| 591 kcal, 2484 KJ, 14,46g Fett, 4,76g ges. FS, 88,69g KH, 21,53g Zucker, 23,22g Eiweiß, 2,08g Salz |                                                                                                                                     |                                                                 |
| <u>Dienstag</u><br>03.02.2026                                                                      | Gemüsefrikadelle<br>Paprikaquark<br>Petersilienkartoffeln<br>Rohkost Salatgurke<br>Erdbeerjoghurt-Dessert                           | a,a1,c<br>g<br><br><br>3,g                                      |
| 367 kcal, 1542 KJ, 9,89g Fett, 2,14g ges. FS, 48,07g KH, 17,67g Zucker, 16,60g Eiweiß, 2,20g Salz  |                                                                                                                                     |                                                                 |
| <u>Mittwoch</u><br>04.02.2026                                                                      | veganes Geschnitzeltes mit Gemüse<br>Fairtrade Bio-Vollkorn Parmal-Reis<br>Kohlrabi in lactosefreier Sauce<br>frisches Obst         | 2,f<br><br>8<br>2                                               |
| 300 kcal, 1257 KJ, 4,72g Fett, 0,54g ges. FS, 50,56g KH, 8,86g Zucker, 11,00g Eiweiß, 1,13g Salz   |                                                                                                                                     |                                                                 |
| <u>Donnerstag</u><br>05.02.2026                                                                    | Eier-Omelett<br>Kräutersauce<br>Kartoffelpüree<br>Fingermöhren<br>Grießpudding                                                      | c,g<br>8,g<br>3,g<br><br>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 |                                                                                                                                     |                                                                 |
| <u>Freitag</u><br>06.02.2026                                                                       | vegetarischer Linseneintopf<br>frisches Obst<br><br>Scheibe Kraftkornbrot                                                           | i<br><br><br>a,a1,a2,a3,a4,e,h,h1,h2,h4,h5,<br>h6,h7,h8,h9,k,w3 |
| 357 kcal, 1497 KJ, 2,27g Fett, 0,39g ges. FS, 67,66g KH, 24,16g Zucker, 12,40g 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,  
a = Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, a1 = Weizen,  
c = Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse,  
g = Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschl. Laktose),  
i = Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse, j = Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse,  
3 = mit Antioxidationsmittel, 8 = mit Phosphat/en,  
f = Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, a2 = Roggen, a3 = Gerste, a4 = Hafer,  
e = Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse,  
h = Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse, h1 = Mandeln, h2 = Haselnüsse,  
h4 = Kaschunüsse, h5 = Pecannüsse, h6 = Paranüsse, h7 = Pistazien, h8 = Macadamianüsse,  
h9 = Hülsenfrüchte, 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