

Speiseplan

Montag 13.04.2026	Gnocchi aus Kartoffeln Tomatensauce mit Rahm geröstete Sonnenblumenkerne als Topping buntes Mischgemüse frisches Obst	c g
516 kcal, 2170 KJ, 13,80g Fett, 4,18g ges. FS, 87,59g KH, 17,02g Zucker, 8,37g Eiweiß, 2,25g Salz		
Dienstag 14.04.2026	Vegane Gemüse-Schnitte Frischkäse-Dip gebratene Kartoffelstücke Gurkensalat in Sahne Cassisjoghurt-Dessert	a,a1 g 2,g g
632 kcal, 2668 KJ, 31,62g Fett, 6,72g ges. FS, 60,41g KH, 10,52g Zucker, 22,67g Eiweiß, 2,08g Salz		
Mittwoch 15.04.2026	Hühnerfrikassée Bio-Parboiled-Reis Salatauswahl American Dressing frisches Obst	8,g c,j
442 kcal, 1856 KJ, 9,26g Fett, 2,15g ges. FS, 73,52g KH, 23,29g Zucker, 14,12g Eiweiß, 2,11g Salz		
Donnerstag 16.04.2026	4 Stück panierte Fischstäbchen Rahmspinat Salzkartoffeln Vanillepudding	1,a,a1,d 8,g g
498 kcal, 2091 KJ, 18,07g Fett, 5,15g ges. FS, 56,86g KH, 12,19g Zucker, 23,29g Eiweiß, 2,94g Salz		
Freitag 17.04.2026	grüner Erbseneintopf Schnibbelwurst zum Eintopf frisches Obst Scheibe Kraftkornbrot	i 2,3,8 a,a1,a2,a3,a4,e,h,h1,h2,h4,h5,h6,h7,h8,h9,k,w3
368 kcal, 1592 KJ, 7,37g Fett, 2,27g ges. FS, 68,94g KH, 18,19g Zucker, 17,05g Eiweiß, 1,97g 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