

### MENÜLINIE VEGETARISCHES ESSEN

<u>Montag</u> 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		
<u>Dienstag</u> 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		
<u>Mittwoch</u> 15.04.2026	Veganes Tofu Ragout mit Gemüse Bio-Parboiled-Reis Salatauswahl American Dressing frisches Obst	1,f c,j
423 kcal, 1777 KJ, 9,41g Fett, 1,55g ges. FS, 70,28g KH, 25,83g Zucker, 11,84g Eiweiß, 0,74g Salz		
<u>Donnerstag</u> 16.04.2026	Veganer Backfisch Rahmspinat Salzkartoffeln Vanillepudding	a,a1 8,g g
470 kcal, 1968 KJ, 17,11g Fett, 5,11g ges. FS, 57,56g KH, 13,89g Zucker, 14,79g Eiweiß, 3,07g Salz		
<u>Freitag</u> 17.04.2026	Erseneintopf, vegetarisch frisches Obst Scheibe Kraftkornbrot	i a,a1,a2,a3,a4,e,h,h1,h2,h4,h5,h6,h7,h8,h9,k,w3
400 kcal, 1682 KJ, 2,53g Fett, 0,63g ges. FS, 73,92g KH, 18,49g Zucker, 15,77g Eiweiß, 1,31g 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:

c = Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse, g = Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschl. Laktose), 2 = konserviert, a = Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, a1 = Weizen, 1 = mit Farbstoff/en, f = Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, j = Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse, 8 = mit Phosphat/en, 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, i = Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse, k = Sesam und daraus gewonnene Erzeugnisse, w3 = Walnüsse

Wir wünschen einen guten Appetit.

Betriebsgastronomie Yncoris - Chemiepark Knapsack  
02233/48-6003  
betriebsgastronomie@yncoris.com

Telefon:  
E-Mail: