Saarpfalz-Werkstatt
für angepasste Arbeit gem. GmbH
eine Einrichtung der Lebenshilfe

Vegetarischer Speiseplan

Woche 47 om 16.11.2026 bis 20.11.2026	**Montag** **16.11.2026**	**Dienstag** **17.11.2026**	**Mittwoch** **18.11.2026**	**Donnerstag** **19.11.2026**	**Freitag** **20.11.2026**
M3	Bio Spaghetti (B1) mit Soja Bolognese und Reibekäse (A) dazu Karottensalat	Kürbis-Ravioli (A,B1,C,D,G,F) mit Currysoße (C,D) und Eisbergsalat in Joghurt Dressing (A)	Kaiserschmarrn (A,B1,F) mit Bio Apfelmus	Käsespätzle (A,B1) mit Röstzwiebeln (B1) dazu Blattsalat in Mayonnaise Dressing (A)	Kartoffelgnocchi (B1) mit Tomaten-Kräutersoße und Gurkensalat (A,D)
Nachtisch	Pflaume	Pudding (A)	Banane	Fruchtjoghurt (A)	Kuchen (A,B1,F)

Es gibt auch Speiseangebote für Diabetiker und Sonderkostformen !

Bei Rückfragen und Bestellungen wenden Sie sich bitte direkt an unser Küchenteam. Tel.: 0 68 42 - 510 93 -21, Fax: -24

Symbol-Übersicht

A 

Milch und Erzeugnisse daraus

B 
Glutenhaltiges Getreide namentlich Weizen (wie Dinkel und Khorasan-Weizen), Roggen, Gerste, Hafer und Erzeugnisse daraus

C 
Sellerie und Erzeugnisse daraus

D 

Senf und Erzeugnisse daraus

E 
Fische und Erzeugnisse daraus

F 
Eier und Erzeugnisse daraus

G 
Schalenfrüchte namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pekannüsse, Paranüsse, Pistazien, Makadamianüsse und Erzeugnisse daraus

H 
Weichtiere und Erzeugnisse daraus

I 
Lupinen und Erzeugnisse daraus

J 
Erdnüsse und Erzeugnisse daraus

K 
Krebstiere und Erzeugnisse daraus

L 
Sesam und Erzeugnisse daraus

M 

Schwefeldioxid und **Sulphite** mit mehr als 10mg/kg bzw. 10mg/ltr

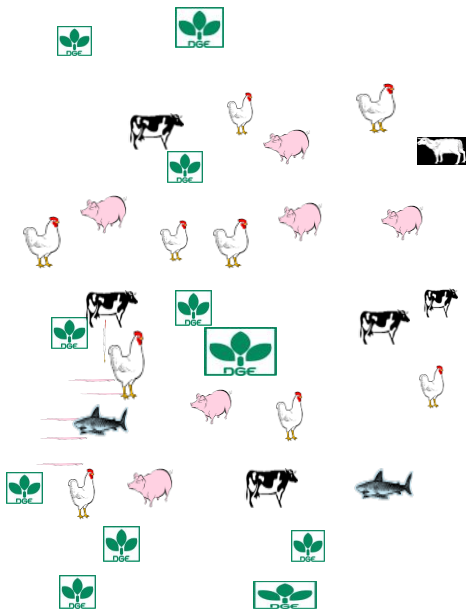
N 
Soja und Erzeugnisse daraus

www.allergensymbolik.de allergen-symbolik

© 2009 - 2014 foodIT CONSULTING

Spezifikation:

Glutenhaltiges Getreide	Schalenfrüchte
B1 Weizen	G1 Mandeln
B2 Dinkel	G2 Haselnüsse
B3 Roggen	G3 Walnüsse
B4 Gerste	G4 Kaschunüsse
B5 Kamut	G5 Pekanüsse
B6 Einkorn	G6 Paranüsse
B7 Emmer	G7 Pistazien
B8 Hafer	G8 Macadamianüsse


DGE