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

Unser Speiseplan entspricht dem "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kita´s" sowie dem "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen".
Er wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V.(DGE) zertifiziert und mit diesem Logo gezeichnet

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**
M2	Bio Spaghetti (B1) mit Soja Bolognese und Reibekäse (A) dazu Karottensalat	Kürbis-Ravioli (A,B1,C,D,G,N,) mit Currysoße (C,D) und Eisbergsalat in Joghurt Dressing (A)	MSC Dorschfilet (B1) mit Karotten, Sellerie, Lauchstreifen dazu Senfsoße und Kartoffeln	Rindfleisch Burger (B1,D) mit Tomaten, Gurken, Cocktaildip, dazu Country Cubes (B1)	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 food IT 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

