

Speiseplan des Hauswirtschaftsprojektes der PÄDSAK e.V.



PÄDAGOGISCH-SOZIALE
AKTIONSGEMEINSCHAFT e.V.
Gemeinwesenarbeit auf dem Saarbrücker Wackenberg

(Änderungen vorbehalten) außer Haus

10.08.2026 14.08.2026	Menü 1 und 1 Getränk 4,50 €	<i>Inhaltsstoffe, Allergene (Kennzeichnungen siehe Rückseite)</i>	Suppe und ein Getränk 2,50 €	<i>Inhaltsstoffe, Allergene (Kennzeichnungen siehe Rückseite)</i>
Montag	Bratwurst mit Püree Erbsen-Möhren-Gemüse Obst	12,B,C,D 1a,3,12,13,19,K 1a,3,12,13,19,K		
Dienstag	Käsesauce mit Nudeln Blattsalat Tiramisu	1a,3,12,13,19,K 1a A,K,19 1a,19,K,J,P		
Mittwoch	Seelachs mit Paprikasauce und Reis Gurkensalat Grießbrei mit Kirschen	4 1a,3,12,13,19,K 1a A,K,13 1a,19,K,J		
Donnerstag	Cordon Bleu mit Kartoffelgratin und Blattsalat Solero-Dessert	1a,19,B,H,J 13,15,19,3 A,K,13 1a,19,K,J		
Freitag	Bibbelsches Bohnesupp mit Quetschekuche und Vollkornbrot	1a,3,12,13,19,K 1a,3,19,K,J 1a,1b,14	Kohlrabicremesuppe mit Vollkornbrot	1a,3,12,13,19,K 1a,1b,14

Unsere
Öffnungszeiten:
11.45 Uhr bis
12.45 Uhr

Telefon:
0681 - 8 59 09 23

www.paedsak.de/speiseplan

Gewünschtes Mittagessen
bitte ankreuzen

Bestellungen bitte jeweils
spätestens am Vortag

Name:

Was ist drin?

Inhaltsstoffe und Allergene

Inhaltsstoffe

A	Farbstoff
B	Konservierungsstoff
C	Antioxidationsmittel
D	Geschmacksverstärker
E	geschwefelt
F	geschwärzt
G	gewachst
H	Phosphat
I	Milcheiweiß
J	Süßungsmittel
K	Zuckerart bzw. Süßungsmittel
L	auf Grundlage Sorbit
M	enthält eine Phenylalinquelle
N	kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken
O	Chinin haltig
P	koffeinhaltig
Q	bestrahlt
R	Gen-manipuliert
S	enthält Alkohol

Allergene

1	Gluten haltige Getreide: a) Weizen, b) Roggen, c) Gerste
2	Krebstiere
3	Eier
4	Fisch
5	Erdnüsse
9	Sojabohnen
11	Schalenfrüchte: a) Mandeln, b) Haselnüsse, c) Walnüsse, d) Pistazien
12	Sellerie
13	Senf
14	Sesamsamen
15	Schwefeldioxid oder Sulfite
17	Lupine
18	Weichtiere
19	Milch (Lactose)

Hinweis:

Da in unserem Betrieb bzw. bei unseren Lieferanten auch gluten-, milch-, ei-, sellerie-, erdnuss- und nuss haltige Zutaten verarbeitet werden, kann trotz aller Sorgfalt ein Übergang von Spuren dieser Stoffe nicht völlig ausgeschlossen werden.