

Speiseplan des Hauswirtschaftsprojektes der PÄDSAK e.V.



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

(Änderungen vorbehalten)

31.03.2025 04.04.2025	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	Putenrahmgulasch mit Nudeln Blattsalat Fruchtbecher	1a,3,12,13,19,K 1a A,K,13 1a,19,K,J		
Dienstag	Gebackener Fisch mit Remoulade und Kartoffelsalat Obst	1a,4,19,B,H,J 1a,3,12,13,19,K 1a,3,12,13,19,K		
Mittwoch	Asiatische Reispfanne mit Gemüse und Blattsalat Kokosnuss-Dessert	1a,3,9,12,13,19,K A,K,13 1a,19,K,J		
Donnerstag	Gemüselasagne mit Gurkensalat Tiramisu	1a,3,12,13,19,K A,K,13 1a,19,K,J,P		
Freitag	Gefüllte Knödel mit Sauerkraut und Specksauce Kuchen	9,12,13,15,B,C,D,J A,K,19 1a,3,12,13,15,19,B,C,E,K A,B,K,J,1a,3,11b,19	Brokkoli- Blumenkohlsuppe mit Vollkornbrot	1a,3,12,13,19,K Pute 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 Phenylalininquelle
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.