

Speiseplan des Hauswirtschaftsprojektes der PÄDSAK e.V.



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

(Änderungen vorbehalten)

08.12.2025 12.12.2025	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	Hackbraten mit Püree und Kohlrabigemüse Mandarinencreme	1a,3,12,13,19,K 1a,3,12,13,19,K 1a,3,12,13,19,K 1a,19,K,J		
Dienstag	Penne mit Ajvarsauce Feldsalat Waffeln	1a 1a,3,12,13,19,K A,B,C,E,13,15 1a,3,19,K,J		
Mittwoch	Eiersauce mit Kartoffeln und Endiviensalat Schokopudding	1a,3,12,13,19,K 1a A,B,C,E,K,15 1a,19,K,J		
Donnerstag	Gedünsteter Seelachs in Sahnesauce mit Reis und Rote Bete Obstsalat	4 1a,3,12,13,19,K 1a A,K		
Freitag	Wurstsalat mit Bratkartoffeln Kuchen	1a,3,12,13,19,A,B,C,D,H,K 1a 1a,3,11,19,A,B,K,J	Möhren-Kokos- Suppe 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 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 nusshaltige Zutaten verarbeitet werden, kann trotz aller Sorgfalt ein Übergang von Spuren dieser Stoffe nicht völlig ausgeschlossen werden.