



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

Vegetarischer Speiseplan

Woche 36	Montag 31.08.2026	Dienstag 01.09.2026	Mittwoch 02.09.2026	Donnerstag 03.09.2026	Freitag 04.09.2026
vom 31.08.2026 bis 04.09.2026					
Tagesgericht	Capeletti Rosso' Nudeltaschen mit Tomatenfüllung (A,B1), Basilikumsoße und Karottensalat	Vegetarisches Moussaka mit Soja und Käse überbacken (A,F,N)	Gemüsefrikadelle (B1,F) mit Dill-Schmand- Dip (A) und Kartoffeln	Blumenkohl- Kichererbsen- Curry (C,D) mit Reis	Spirelli (B1) mit Tomatensoße dazu Reibekäse (A) und Eisbergsalat in Essig Öl Dressing
Nachtisch	Apfel	Pudding (A)	Nektarine	Mangojoghurt (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					

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 36 vom 31.08.2026 bis 04.09.2026	Montag 31.08.2026	Dienstag 01.09.2026	Mittwoch 02.09.2026	Donnerstag 03.09.2026	Freitag 04.09.2026
M2	Capeletti Rosso' Nudeltaschen mit Tomatenfüllung (A,B1), Basilikumsoße und Karottensalat	Vegetarisches Moussaka mit Soja und Käse überbacken (A,F,N)	Gebackenes Dorschfilet (B1) mit Dill-Schmand Dip (A) und Kartoffeln	Nasi Goreng mit Hähnchen, Karotten, Lauch und Reis (B1,D,N)	Spirelli (B1) mit Tomatensoße dazu Reibekäse (A) und Eisbergsalat in Essig Öl Dressing
Nachtsch	Apfel	Pudding (A)	Nektarine	Mangojoghurt (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					