



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 ausgezeichnet



Woche 06 om 02.02.2026 bis 06.02.2026	Montag 02.02.2026	Dienstag 03.02.2026	Mittwoch 04.02.2026	Donnerstag 05.02.2026	Freitag 06.02.2026
M2	Bergkäsenocken (A,B1,F) mit Kräutersoße dazu Selleriesalat (A)	Mini Gemüseravioli (B1,N) mit Tomatensoße und Endivien in Senf Dressing	Gebackenes Rotbarschfilet (B1) mit Dill-Schmand Dip (A) und Kartoffel-Gurkensalat 	Hähnchen-geschnetzeltes in Curryrahmsoße mit Lauch und Mais dazu Vollkornreis 	Gemüseragout mit Karotten, Kohlrabi und Bohnen dazu Bio Spirelli (B1)
Nachtisch	Clementine	Pudding (A)	Apfel	Himbeerjoghurt (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					



Vegetarischer Speiseplan

Woche 06	Montag 02.02.2026	Dienstag 03.02.2026	Mittwoch 04.02.2026	Donnerstag 05.02.2026	Freitag 06.02.2026
om 02.02.2026 bis 06.02.2026					
M3	Bergkäsenocken (A,B1,F) mit Kräutersoße dazu Selleriesalat (A)	Mini Gemüseravioli (B1,N) mit Tomatensoße und Endivie in Senfdressing(D)	Linsenbolognese (C) mit Bio Makkaroni (B1)	Spiegelei mit Bratensoße und Kartoffeln dazu Blattsalat in Mayonnaise Dressing	Gemüseragout mit Karotten, Kohlrabi und Bohnen dazu Bio Spirelli (B1)
Nachtisch	Clementine	Pudding(A)	Apfel	Himbeerjoghurt (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					