

Frühstück:
07:30 Uhr bis 08:30 Uhr

Mittagessen:
11:30 Uhr bis 12:30 Uhr

Essen ToGo

Speiseplan

Hochstraße 67
66115 Saarbrücken

Tel.: 0681/93621-206

17.05.21- 21.05.21	<u>Menü 1</u>		<u>Menü 2</u>	
Montag	Putengeschnetzeltes mit Pfefferrahmsauce, Buttergemüse und Eierknöpfe	1 2 3 7 9	<u>Vegetarische</u> Paprikaschote mit Tomatensauce und Reis	1 2 6 7 9
Dienstag	Saarländischer Schwenkbraten vom Schwein mit Kartoffelsalat und Röstzwiebeln	1 9 10 N	Gemüsebolognese mit Vollkornnudeln	1 2 6 7 9 11
Mittwoch	Schaschlikgulasch vom Schwein mit Kartoffelspalten	1 2 9 10 N	Gemüsecurry mit gebratenen Nudeln	1 2 5 6 7 9 10 11
Donnerstag	Rinderroulade mit Nudeln und Bohnen	1 2 7 9 10	<u>Vegetarische</u> Currywurst Steakhouse-Pommes	1 2 3 5 6 9 11
Freitag	Kabeljaufilet „natur“ mit Senfsauce und Kartoffeln	1 2 3 9 10 12	Gemüsefrikadelle mit Rahmblumenkohl und Süßkartoffelpüree	1 2 3 6 7 9
Jeden Tag: - Salat und Dessert				

Allergene, Zusatzstoffe & Inhaltsstoffe	
1	Glutenhaltiges (d. h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Karmut oder Hybridstämme) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
2	Schalenfrüchte & daraus gewonnene Erzeugnisse: Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamianüsse & Queenslandnüsse
3	Milch & Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)
4	Schwefeldioxid & Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, als SO2 angegeben
5	Erdnüsse & Erdnusserzeugnisse
6	Soja & Sojaerzeugnisse
7	Eier & Eierzeugnisse
8	Krebstiere & Krebstiererzeugnisse
9	Sellerie & Sellerieerzeugnisse
10	Senf & Senferzeugnisse
11	Sesamsamen & Sesamerzeugnisse
12	Fisch & Fischerzeugnisse
13	Lupinen & Lupinenerzeugnisse
14	Weichtiere & Weichtiererzeugnisse
A	Antioxidationsmittel
AL	Alkohol
F	Farbstoffe
S	Süßungsmittel
ZS	Zuckerart
N	Nitritpökelsalz

Preise für externe Gäste

Mittagessen mit Salat & Dessert
Bei Nachschlag

5,90 €
2,00 € zusätzlich

→ QR-Code scannen
und sie kommen auf
unsere Internetseite
→ alle Speisepläne im Überblick

