

Frühstück:
06:30 Uhr bis 08:30 Uhr

Mittagessen:
11:30 Uhr bis 13:00 Uhr



IM LANDESAMT

Hochstraße 67
66115 Saarbrücken

Tel.: 0681/93621-206

Speiseplan

10.01.22-14.01.22	<u>Menü 1</u>		<u>Menü 2</u>	
Montag	Hausgemachte Curryfrikadelle mit Steakhouse Pommes	1a 4 7 11 12 13 14 16	Nudel-Spinat-Auflauf Bechamelsauce und Schafskäse	1a 3 11 16
Dienstag	Züricher Kalbsgeschnetzeltes mit Pilzen, Nudeln und grünem Spargel	1a 1c 3 4 11	<u>Vegane</u> Mexikanische Enchilada, Lasagne mit Soja, Kidney-Bohnen, Mais, Paprika und Tomaten, überbacken mit <u>veganem</u> Mozzarella	1c 9 11
Mittwoch	Hausgemachter Saarländischer Lyonerkuchen mit Zwiebeln, Lauch, Dürrfleisch, Crème fraîche, frischen Kräutern und Bergkäse	1a 3 4 7 11	Hausgemachtes Rührei mit Rahmspinat und Kartoffeln	1a 3 4 9
Donnerstag	Asiatische Bratnudelpfanne à la Bami Goreng mit Hähnchenbruststreifen und Süß-Sauer-Sauce	1a 1c 4 7 9 10 11 15 19	<u>Vegane</u> Medaillons „Köttbular“ in Preiselbeer-Hafermilch-Sauce und Blumenkohl-Kichererbsen-Reis	1b 1d 2i 9 11
Freitag	Spaghetti „Frutti di Mare“ mit Garnelen, Thunfisch, Miesmuscheln, Tintenfisch, Tomaten, Knoblauch und frischen Kräutern	1a 4 5 6 8 9 10 11	Hausgemachter Gemüseintopf „Pichelsteiner Art“ mit Grießklöschen	1a 4 11

Allergene	
1	Gluten, Weizenmehl, Weizenkeim, Grieß -a Weizen -b Roggen -c Gerste -d Hafer -e Dinkel
2	Schalenfrüchte -a Mandeln -b Haselnüsse -c Walnüsse -d Kaschunüsse -e Pecannüsse -f Paranüsse -g Pistazien -h Macadamianüsse -i Sesam
3	Milch
4	Eier
5	Krebstiere
6	Fische
7	Senf
8	Weichtiere
9	Soja
10	Lupine
11	Sellerie
Zusatzstoffe	
12	Farbstoffe
13	Konservierungsstoffe
14	Antioxidationsmittel
15	geschwefelt
16	Geschmacksverstärker
17	geschwärzt
18	Phosphat
19	Süßungsmittel
20	Alkohol
21	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

