

## Öffnungszeiten

06:30 Uhr bis 13:15 Uhr

Mittagessen:

11:30 Uhr bis 13:15 Uhr

## Suppe der Woche

Hausgemachter Serbischer  
Bohneneintopf mit  
Mettwurst  
(1a, 7, 11)

# ZUSE Z4



IM LANDESAMT

Hochstraße 67  
66115 Saarbrücken

Tel.: 0681/93621-206  
empfangdc@rehagmbh.de

## Speiseplan

13.03.23 17.03.23	Menü 1		Menü 2	
<b>Montag</b>	Hausgemachte Badische Schupfnudel-Schinken-Pfanne mit Lauchstreifen und Ei in Sahnesauce mit Bergkäse überbacken	1a 3 4 7 11 21	<b>Vegetarischer</b> Kartoffel-Hackfleisch-Auflauf	1a 3 7 9 11
<b>Dienstag</b>	Mexikanisches Grillsteak vom Schwein mit Cole Slaw-Salat und französischen Grenaille-Kartoffeln	1a 3 7 10 11	<b>Vegane</b> Paprikaschote mit Tomatensauce und Reis	1a 7 9 11
<b>Mittwoch</b>	<b>Pasta-Romana-Tag</b>			
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tortelloni „Salmone“ mit Lachs-Sahne-Sauce und Frühlingszwiebeln (1a, 3, 4, 6, 7, 11, 20)</li> <li style="padding-left: 40px;">- Lasagne „Bologneser Art“ (1a, 3, 4, 11, 20)</li> <li>- Tortelloni „4 Käse“ in Tomatenschäum mit geschmorten Kirschtomaten (1a, 3, 4, 11)</li> <li style="padding-left: 40px;">- Cannelloni „Ricotta-Spinat“ mit Spargel-Ragout gratiniert (1a, 3, 4, 11)</li> <li style="padding-left: 40px;">- Apfel-Tartelettes (1a, 2b, 3, 4)</li> </ul>			
<b>Donnerstag</b>	Asiatisches Hähnchen, Szechuan Art mit Brokkoli, Knoblauch, Ingwer, Chili und karamellisiertem Sesam, dazu Reis	1a 2b 7 9 11 19	<b>Vegane</b> Maultaschen mit Paprika-Zwiebel-Sugo	1a 1c 1d 9 11
<b>Freitag</b>	Hausgemachte Spanische Paella mit Meeresfrüchten, Paprika, Putenfleisch, Erbsen und Fisch	1a 2b 5 6 7 8 9 11	<b>Vegetarisches</b> Grillsteak aus Saiten mit Schmorzwiebeln, Pesto-Kartoffeln und Bohnen	1a 7 9 11

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

## Preise für externe Gäste

Mittagessen mit Salat & Dessert **6,50 €**  
 Nachschlag **2,00 €**  
 TOGO-Aufschlag **+0,50 € je Verpackung**

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

