

Öffnungszeiten

06:30 Uhr bis 13:15 Uhr

Mittagessen:

11:30 Uhr bis 13:15 Uhr

Landesamt Spezial

Zwiebelkuchen
"Schwäbische Art"
mit Gurkensalat
(1a, 3, 4, 10, 11)

ZUSE Z4



IM LANDESAMT

Hochstraße 67
66115 Saarbrücken

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

Speiseplan

20.03.23 24.03.23	Menü 1		Menü 2	
Montag	Paniertes Hähnchenschnitzel mit Spargelragout und Stampfkartoffeln	1a 3 4 10 11	Süßkartoffel-Gnocchi mit Tomaten-Basilikum-Sauce und Parmesan	1a 3 11
Dienstag	Cevapcici vom Rind und Schwein mit Djuvec-Reis und Letschogemüse, dazu Tzatziki	1a 2b 3 4 7 9 11 14 15 21	3 Hoorische mit gebratenen Pilzen und Schmorgemüse im Sud	1a 9 11
Mittwoch	½ gegrilltes Hähnchen mit Cole Slaw-Salat, dazu Röstkartoffeln	1a 3 7 11 14 21	Blumenkohl-Käse-Knusermedaillon mit Rahmbrokkoli und Salzkartoffeln	1a 2i 3 4 9 10 11
Donnerstag	Spaghetti „Carbonara Art“ mit Schinken-Sahne-Sauce, dazu Reibekäse	1a 3 4 7 11	Veganer Fleischkäse mit Schmorkraut und gebackenen Schwenkkartoffeln	1a 7 9 11 16
Freitag	Seelachsfilet „Pomodoro“, belegt mit Tomate-Mozzarella, dazu Paprika-Zucchini-Gemüse und Kartoffeln	1a 3 6 7 11	Hausgemachte „Bibbelsches Bohnesupp“ mit 2 Reibekuchen und Zwetschgenkuchen	1a 4 10 11 19

Allergene	
1	Gluten, Weizenmehl, Weizenkeim, Grieß -a Weizen -b Roggen -c Gerste -d Hafer -e Dinkel
	Schalenfrüchte -a Mandeln -b Haselnüsse -c Walnüsse -d Cashewnüsse -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 **6,50 €**
Nachschlag **2,00 €**
TOGO-Aufschlag **+0,50 € je Verpackung**

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

