

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
empfangdc@rehagmbh.de

Speiseplan

20.06.22 24.06.22	<u>Menü 1</u>		<u>Menü 2</u>	
Montag	Schweine Jägerroulade gefüllt mit Frischkäse und Kräutern, dazu Champignon à la Crème, Eierspätzle und glasierten Möhren	1a 2b 3 4 7 11	Tortelloni „Primavera“ in Mascarpone-Bärlauchsauce mit gelben Möhren, Cherrytomaten und Brokkoli	1a 3 4 9
Dienstag	Hausgemachte Hackfleischsauce „Bologneser Art“ vom Rind mit Spaghetti und geriebenem Käse	1a 3 4 11 20	vegane Falafel mit Couscous-Gemüsepfanne und Soja-Gurken-Dip	1a 2b 2 9 10 11
Mittwoch	Chicken-Curry aus der Hähnchenbrust mit frischem Gemüse und asiatischen Bratnudeln	1a 2b 3 4 9 11	4 knusprig gebratene Reibekuchen mit hausgemachtem Apfelmus	1a 2b 4 15
Donnerstag	Rinderrouladen mit 3 Hoorischen, dazu Speckbohnen und kräftiger Bratensauce	1a 2b 4 7 11 20 21	vegane Paprikaschoten gefüllt mit Erbsen, Weizeneiweiß und Gemüse, dazu Tomatensauce und Reis	1a 2b 9 11
Freitag	2 gebratene Forellenfilets mit frischem Lauchrahmgemüse, Stampfkartoffeln und Sahnemeerrettich	1a 2b 3 4 6 11	„Due Colori“ Rote-gelbe Paprika-Lasagne mit Hanfsamen abgestreut, dazu geschmorte Tomaten	1a 2i 3 4

Allergene	
	Gluten, Weizenmehl, Weizenkeim, Grieß
1	-a Weizen -b Roggen -c Gerste -d Hafer -e Dinkel
2	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
Bei Nachschlag

5,90 €
2,00 € zusätzlich

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

