

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

27.06.22 01.07.22	<u>Menü 1</u>		<u>Menü 2</u>	
Montag	Hackbraten „Metzger Art“ mit dunkler Pfeffersauce, Bratkartoffeln und Speckbohnen	1a 2b 4 7 11 20	<u>Vegetarische</u> Spargel-Carbonara mit Bandnudeln und Parmesan	1a 2i 3 4 9 11
Dienstag	Hausgemachter Schaschlikspieß vom Schwein mit Paprika, Dürffleisch und Zwiebeln in pikanter Sauce, dazu Curryreis	1a 2b 7 11 21	<u>Vegane</u> Frühlingsrolle mit Bratnudel-Gemüse-Pfanne und Süß-Sauer-Sauce	1a 2b 9
Mittwoch	Hausgemachter Dibbelappes mit Apfelmus nach Omas Art	1a 2b 4 11	<u>Vegetarische</u> Gemüsequiche, dazu griechischer Hirtensalat mit Tomaten, Paprika, Feta, Zwiebeln und Gurken	1a 2b 3 4 9 11
Donnerstag	Rindfleischpfanne „Szechuan Art“ mit frischem Gemüse, Austernpilzen und Paprika, dazu Reismudeln	1a 2b 9 11 16	<u>Veganes</u> Wurstgulasch, pikant gewürzt, mit Twister-Kartoffeln	1a 2b 9 10
Freitag	Geschmortes Thunfischsteak mit argentinischem Pesto und pikanter Tomaten-Pasta-Pfanne	1a 2b 3 4 9 11	Eier-Schnittlauch-Salat mit Bratkartoffeln	1a 2b 3 4 7 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 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

