

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

22.11.21- 26.11.21	<u>Menü 1</u>		<u>Menü 2</u>	
Montag	Buntes Bratwurst-Gulasch mit Pilzen, Paprika, Champignons, Pizzatomen, Schaschliksauce und Gemüsereis	1e 12 13 14 15 17 20	<u>Veganes</u>  Pilzragout mit Bio-Tofu und Wildreis	1c 1e 2b 9 15 16
Dienstag	Rehkeule mit Backpflaumensauce, Eierspätzle und Apfelrotkohl	1a 2c 7 12 13 15	<u>Vegetarische</u>  Brezelbratlinge mit Gemüse und Käsespinat	1a 1c 1d 2i 3 4 12 15
Mittwoch	Weißer Sauerbraten von der Kalbsnuss mit Karotten, Rosinen, Ingwer, Traubensaft und Schneebällchen	1a 4 7 12 13 14 15 19 20	Herbst-Lasagne mit Grünkohl, geröstetem Kürbis, Tomaten, Parmesan und Knoblauch	1a 1c 3 9 12 15 16
Donnerstag	Schweinesteak in kräftiger Tomaten-Crèmesauce mit Mais und Zwiebeln, dazu Gnocchi	1a 1c 1d 2i 4 7 12 13 14 15	<u>Vegane</u>  Vollkornpasta mit Tomaten-Avocado-Sauce	1b 1c 1d 2h 9
Freitag	Spaghetti mit Miesmuschelfleisch, Spinat, Knoblauch, Weißwein und Petersilie	1a 3 4 5 6 7 8 9 10 12 16	Risotto mit Spinat und Gorgonzola, dazu Schalotten, Knoblauch, Mascarpone, Parmesan und Olivenöl	1a 3 15

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
Zusatzstoffe	
11	Farbstoffe
12	Konservierungsstoffe
13	Antioxidationsmittel
14	geschwefelt
15	Geschmacksverstärker
16	geschwärzt
17	Phosphat
18	Süßungsmittel
19	Alkohol
20	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

