

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

Speiseplan

29.11.21-03.12.21	<u>Menü 1</u>		<u>Menü 2</u>	
Montag	Gänsefleischragout in dunkler Backpflaumensauce mit Rosenkohl und Semmelknödel	1a 2a 3 4 7 12 15 19	Vegetarische Cappeletti-Pesto-Pfanne mit Zucchini, Bärlauch, Tomaten, Paprika und Mozzarella	1a 3 4
Dienstag	Spaghetti „Bolognese“ vom Rind und Schwein mit Reibekäse	1a 3 4 15	Vegane Gemüseroulade „Förster Art“ mit einer Waldpilz-Reis-Füllung in Jus, dazu Salzkartoffeln	1a 2b 7 9 15
Mittwoch	Putensteak in Paprika-Sahne-Sauce mit bunten Farfalle-Nudeln und Kohlrabi-Karotten-Gemüse	1a 2i 3 4 12 15	Pfannkuchen mit vegetarischer Bolognese gefüllt, dazu Stampfkartoffeln	1a 3 4 15
Donnerstag	Hausgemachtes Schweine-Cordon bleu mit Kartoffelkroketten und Möhren in Sahnesauce	1a 3 4 12 14 15 17	Vegane Reisnudel-Gemüsepfanne	1a
Freitag	Doradenfilet an Zitronen-Dill-Schaum, dazu Auberginengemüse mit Zwiebeln und Wildreis	1a 3 6 7 15	Hausgemachter Erbseneintopf, mit oder ohne Mettwurst	3 7 14 15 17

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

