

## Öffnungszeiten

06:30 Uhr bis 13:15 Uhr

Mittagessensausgabe:

11:30 Uhr bis 13:00 Uhr

# ZUSE Z4



IM LANDESAMT

Hochstraße 67  
66115 Saarbrücken

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

## Speiseplan

26.02.24- 01.03.24	<u>Menü 1</u>		<u>Menü 2</u>	
<b>Montag</b>	Cordon-Bleu vom Schwein mit Stampfkartoffeln und Erbsen-Möhren-Rahmgemüse	1a 3 4 7 10 11 14 21	Champignons in Backteig dazu Backofenkartoffeln und Tzaziki	1a 2b 2i 3 4 7 10 11
<b>Dienstag</b>	Hausgemachter Wurstsalat mit Bratkartoffeln	1a 7 11	Vegane Sauerkraut-Kroketten aus Räuchertofu und Senf dazu Röstkartoffeln und veganer Kräuterquark	1a 2i 10 11
<b>Mittwoch</b>	Hackbraten vom Rind und Schwein in Zwiebelsauce dazu Stampfkartoffeln und Bohnen	1a 4 7 11	Gemüsebratling mit Brokkoli in Nussbutter mit Kartoffeln und Tzaziki	1a 2b 3 4 11
<b>Donnerstag</b>	Rinderbrust in Meerrettichsauce dazu Bratkartoffeln	1a 7 11 14 21	Vegane Trivellinudelpasta in Butternut-Kürbissauce mit Ruccola	1a 7
<b>Freitag</b>	Pasta Romana Tortellini mit Lachsfüllung in Hummer-Garnelen-Schaum	1a 3 4 5 6 8 11 20	Hausgemachter Erbseneintopf mit Rindermettwurst	1a 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 **6,90 €**  
Nachschlag **2,00 €**  
TOGO-Aufschlag **+0,50 € je Verpackung**

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

