

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@rethagmbh.de

Speiseplan

22.04.24- 26.04.24	<u>Menü 1</u>		<u>Menü 2</u>	
<i>Montag</i>	Zwiebelsahneschnitzel mit Möhrengemüse und Stampfkartoffeln	1a 3 11 14 21	Blumenkohl-Medaillons mit Kartoffelgratin in Käsesauce	1a 2i 3 4 11
<i>Dienstag</i>	Putengeschnetzeltes in Curry-Sahne-Sauce mit Früchten dazu Reis	1a 3 7 11 19	Vegane(r) Fleischkäse mit Zwiebeln dazu Röstkartoffeln und Bohnengemüse	1a 7 9 11
<i>Mittwoch</i>	Geschmortes Hähnchenbrustfilet in Tomaten-Sugo dazu Spaghetti	1a 4 7 9 10 11	Frischer Spargel aus der Pfalz mit Salzkartoffeln und Sauce Hollandaise	1a 3 4 7 11
<i>Donnerstag</i>	Gespickter Rinderschmorbraten mit Herzoginkartoffeln und Brokkoli-Gemüse	1a 4 7 10 11 14 20 21	Vegane(r) Wrap-Hackfleischauflauf mit Gemüse, Soja und veganem Mozzarella	1a 9 11
<i>Freitag</i>	Geschmorte Forelle „Müllerin Art“ mit Schwenkkartoffeln und Sahnemeerrettich	1a 2b 3 6 7 9 11	Hausgemachte Spargelcremesuppe mit Kräuterbaguette	1a 4 7 9 11

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

