

Öffnungszeiten

06:30 Uhr bis 13:15 Uhr

Mittagessen:

11:30 Uhr bis 13:00 Uhr

Speiseplan

03.08.26-07.08.26	<u>Menü 1</u>		<u>Menü 2</u>	
Montag	Hausgemachte Mini-Curryfrikadellen dazu Kartoffeltwister	1a 4 7 11	Pasta Romana „Cannelloni-Ricotta-Spinat“ in Spinatsauce überbacken	1a 3 4 11 14 21
Dienstag	Hausgemachter Gyros Burger vom Hähnchen mit Tzatziki, Schmorkraut und Zwiebeln dazu Kartoffelspalten	1a 2b 3 7 11	<u>Vegane</u> Merquez-Würstchen in Salsa-Sauce dazu mexikanischer Kartoffelsalat	1a 7 9 11
Mittwoch	Griechischer Kartoffel-Hähnchen-Auflauf mit Oliven, Paprika, Tomaten und Schafskäse	1a 3 4 7 9 11	<u>Vegetarische</u> Süßkartoffelgnocchi in Gemüse-Sahne- Sauce mit Karotten und Brokkoli	2i 3 4 7 11
Donnerstag	Paniertes Schweineschnitzel „Elsässer Art“ mit Schmand, Zwiebeln und Dürrrfleisch dazu Kartoffelgratin	1a 2b 3 4 7 11	<u>Veganes</u> Blumenkohl-Kartoffel-Linsen-Curry	9 11
Freitag	Seelachs „Bretagne“ mit Schinken-Brokkoli-Käse-Füllung dazu Stampfkartoffeln und Rahmspinat	1a 2i 3 4 6 7 11	<u>Vegetarische</u> „Köttbullar Bällchen“ in Rahmsauce dazu Reis	1a 2b 3 4 7 9 11



Hochstraße 67
66115 Saarbrücken

empfangdc@rehagmbh.de

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 7,90 €
TOGO-Aufschlag +0,70 € je Verpackung

→ QR-Code scannen

und sie kommen auf

unsere Internetseite

→ alle Speisepläne im Überblick

