

Öffnungszeiten

06:30 Uhr bis 13:15 Uhr

Mittagessen:

11:30 Uhr bis 13:00 Uhr

Speiseplan

10.08.26-14.08.26	Menü 1		Menü 2	
Montag	Spießbraten vom Schwein in Bratensauce dazu Kartoffel-Endivien-Salat	7 11 14 21	<u>Vegetarische</u> gefüllte Ravioli in Tomaten-Sugo mit Gemüse und Mozzarella-Kugeln	1a 2 9
Dienstag	Cevapcici Balls am Spieß in Djuvec-Gemüse-Sauce dazu Reis	1a 4 7 11 16	<u>Vegane</u> Paprikaschote gefüllt mit Buchweizen in Tomatensauce dazu Gemüse und Kartoffeln	1a 7 9
Mittwoch	Hausgemachte Bolognese-Sauce vom Rind mit Spaghetti dazu Reibekäse	1a 3 4 11	Tortelloni „Primavera“ in Frischkäse-Bärlauch-Sauce	1 3 4 11
Donnerstag	Cordon-Bleu vom Schwein mit Kroketten dazu Erbsen und Möhrengemüse	1a 3 4 7 11	<u>Vegane</u> Frühlingsrolle, gefüllt mit Mungobohnenkeimlinge und Gemüse in süß-sauer-Sauce dazu Salsa-Gemüse-Nudeln	1a 7 9 11 16
Freitag	Kabeljaufilet in Dillsauce dazu Salzkartoffeln	6 7 11	Pfannkuchen mit Spinat-Käse-Füllung dazu Rahmspinat und Stampfkartoffeln	1a 3 4 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

