Öffnungszeiten

06:30 Uhr bis 13:15 Uhr

Mittagessen: 11:30 Uhr bis 13:00 Uhr

Speiseplan

06.10.25- 10.10.25	<u>Menü 1</u>		<u>Menü 2</u>	
Montag	Hackbraten in dunkler Zwiebelsauce dazu Stampfkartoffeln und Speckbohnen	1a 3 4 7 11 14 21	Gefüllte Pierogi-Taschen mit Zwiebelschmelz in Kräuterquark mit Rucola	1a 3 4 11
Dienstag	Hähnchen-Cordon-Bleu mit Rahmgemüse dazu Kroketten	1a 3 4 10 11	<u>Veganer</u> Bio-Brokkoli-Dinkelauflauf mit Schmorkraut	2b 7 9 11
Mittwoch	Grillsteak vom Schwein in Pfeffersauce dazu Bratkartoffeln und Rosenkohl	1a 3 7 11 14 21	Eier Omelett "Natur" mit Petersilienkartoffeln und Champignons á la creme	1a 3 4 11
Donnerstag	Wildschweingulasch mit Spätzle und Apfelrotkohl	1a 4 11 21	Vegane Samosa-Teigtaschen mit Gemüse- Kartoffel-Füllung mit Gemüsecurry dazu Reis	1a 2i 9 11
Freitag	Hausgemachte Gulaschsuppe mit Baguette	1a 7 11 20	3 Hoorische mit Steinpilzen á la Creme dazu Endiviensalat	1a 3 4 11

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



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		
24	N (4 4		

Nitritpökelsalz