



# Speiseplan vom 16.03.2020 – 20.03.2020

Bistro-Kantine  
 Handwerkskammer des Saarlandes  
 Hohenzollernstr. 47 - 49  
 66117 Saarbrücken  
 Tel. Casino HWK d.S.: 0681 5809159  
 Tel. Postbank Kantine: 0681 40148861  
 Mobil-Tel. Herr Biesel: 0178 6954424  
 Tel. Büro FMS GmbH: 0681 8319906

		Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Menü 1</b>	<b>4,40 €</b>	<i>Indische Reispfanne Chili - Dip</i>  *A 1,3,7	<i>Käsespätzle Beilagensalat</i>  *A 1,3,7	<i>Ratatouille Gemüse im Reisrand</i>  *A 1,3,7	<i>Spaghetti Arrabiata</i>  *A 1,3,7,	<i>Tortellini mit Fleischfüllung Käse-Sahne-Soße</i>  A* 1,3,7
<b>Menü 2</b>	<b>5,90 €</b>	<i>Hähnchen- Geschnetzeltes mit Champignons Spätzle</i>  *A 1,3,7,9	<i>Schnitzel Pommes Frites Soße</i>  *A 1,3,7	<i>Putenrollbraten Gemüse Kartoffeln</i>  *A 1,3,7	<i>Rinderbraten Rotkohl Klöße</i>  *A 1,3,7	<i>Panierter Fisch Kartoffelsalat Remouladensoße</i>  *A 1,3,4,7

Alle Speisen auch zum Mitnehmen, zusätzlich 0,20 € für Verpackung.

(Änderungen vorbehalten)

## „Da haben wir den Salat“:

Aus unserem reichhaltigen Salatbuffet können Sie sich selbst Ihren Salatteller nach Ihren eigenen Wünschen zusammenstellen:  
 kleiner Beilagen-Salat € 1,50                      Mittlerer Salat € 3,00                      Großer Salat € 4,00 - € 4,80 (auf Vorbestellung)

**Wir bewirten Sie auch gerne außer Haus!!! Für Fragen und Anregungen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.**

Zusatzstoffe siehe Liste Aushang: 1.Farbstoff, 2.Konservierungsstoffe, 3.Antioxidationsmittel, 4.Geschmacksverstärker, 5.geschwefelt, 8.mit Phosphat, 9.Süßungsmittel  
 Allergene: 1.Glutenhaltiges Getreide, 2.Krebstiere, 3. Eier, 4.Fische, 5. Erdnüsse, 6.Sojabohnen, 7.Milch, 8.Schalenfrüchte (Nüsse), 9.Sellerie, 10.Senf, 11.Sesamsamen,  
 12.Schwefeldioxid und Sulfide, 13.Lupinen, 14. Weichtiere