

Jeden Tag Imbissangebote laut Preisaushang

Wir belegen Ihnen backofenfrische Brötchen nach Ihrem Wunsch- ab 7.00 Uhr

Woche vom 08.01. bis 12.01.2018

Saidavi's
lacantina

Haus des Reichs (Senatorin für Finanzen) Rudolf- Hilferding- Platz 1- Telefon: 0421 /56 51 89 93/ Öffnungszeit:
Mail: info@saidavis-lacantina.de XXXXX **Frühstückszeit: 7.00 -10.30 Uhr/ Mittagsbuffet: 11.30 - 14.00 Uhr XXXXX**

Mo. - Do.7.00 - 15.30 Uhr
Fr 7.00 – 15.00 Uhr

Liebe Gäste, bei Lebensmittelunverträglichkeit fragen Sie gerne unsere Personal oder entnehmen Sie die Information vom Aushang, bei Allergie können wir leider keine Haftung übernehmen, da wir Allergien nicht ausschließen können. Danke für Ihr Verständnis. (Info Mappe an der Kasse) Alle Preise verstehen sich inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer, Änderungen vorbehalten

Montag:

Hauptgänge:

- Frische grobe Bratwurst aus der Pfanne, dazu Senfj
- „Hühnerfrikassee“ Hähnchenfleisch in Rahmsoße mit Spargel und Champignonsa,g,k

Vegetarisch:

- Gerstioni-a-Reispfanne „Indische Art“ mit Gemüse, dazu Currysoßea,g,i,k

Beilagen:

- Hausmacher Stampfkartoffeln_g
- Bayrischkraut₂
- Reis
- Gemüse der Saison

Dienstag:

Hauptgänge

- Zwiebel-Schinken Schmorbraten vom Schwein frisch vom Schneidebrett, dazu Rosmarin- Bratensoßea,g,j,k
- Gnocchipfanne mit Hähnchenfleischstreifen, Erbsen, Möhren und Wirsingkohl, dazu Béchamelsoßea,g,k

Vegetarisch:

- Kartoffelgratin_g mit frischem Weißkohl und Rotkohl mit Käse₂- Béchamelsoße überbackena,g,k

Beilagen:

- Petersilienkartoffeln
- Rotkraut_{11,k}
- Gemüse der Saison

Mittwoch:

Hauptgänge

- Hähnchenbrust in Kräuter-Eihülle frisch aus der Pfanne, dazu Sc. Shorona,c,g,i,k (Tomatesierte Hollandaise)
- Hackfleischsoße vom Rind „Bolognaise“

Vegetarisch:

- Arabisches Bulgura- Linsengericht mit Röstzwiebeln, dazu Gurken Joghurtsoßeg

Beilagen:

- Pommes
- Spaghettia,c
- Gemüse der Saison

Donnerstag:



Grünkohltag

Hauptgänge:

- Bremer Grünkohl dazu Kasseler₂, frisch vom Schneidebrett und Pinkel_{2,a} vom Buffet_{a,i,j}
- Pesto Spaghettipfanne mit Zitronen-Hähnchenbruststreifen, Champignon und Paprikawürfeln, dazu Tomatensoßea,g,k

Vegetarisch:

- Grünkohl-Paprika Gulasch in Tomatensoße_{a,i,k} mit Kartoffelwürfelna,i,k,g



Beilagen:

- Salzkartoffeln
- Gemüse der Saison

Grünkohltag

Freitag:

Hauptgänge:

- Alaska Seelachsfilet_d in Tomaten-Eihülle, frisch aus der Pfanne, dazu Tomatenremoulade₁₁
- Schlesisches Bigos: tomatisierter Krauttopf mit Weißkohl,Sauerkraut₁₁, Schweinefleischstreifen und Krakauer_{3,4,2} in Scheiben

Vegetarisch:

- Käsespätzle mit Röstzwiebeln, Möhren und Erbsen, dazu Kräutersauce_{a,g,i,j,k}

Beilagen:

- Bunter Mayonnaisenartoffel-salat nach Art des Hauses_{11,c}
- Salzkartoffeln
- Gemüse der Saison

1.Nur EiNmal am Mittagsbuffet bedienen für: **(Normale Portion)**

5,90 €uro (weißer Teller)

2.Nur Zweimal am Mittagsbuffet bedienen für:

7,30 €uro **(grüner Teller)**

3.Komplettmenü: Nur Zweimal am Mittagsbuffet bedienen

(inklusive einer Tagessuppe, einem Beilagensalat und einem Dessert) für:

8,90 €uro **(gelber Teller)**

Mit Getränk erhalten Sie einen Preisnachlass auf das Mittagsbuffet von

0,20 €uro

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe: 1.Farbstoff /2.Konservierungsstoff /3.Antioxidationsmittel/ 4.Geschmackverstärker /5.Geschwefelt /6.Geschwärzt /7.Gewachst /8.Phosphat/9.Stärke bei Fleischerzeugnisse /10.Milchweiß(Fleischerzeugnisse) /11.Süßungsmittel /

14 Kennzeichnungspflichtige Allergene: a.Glutenhaltiges Getreide (Weizen)/b.Krebstiere/c.Eier/d.Fisch/e.Erdnüsse/f.Soja/g.Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose)h.Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashew, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss und Queenslandnuss)/i.Sellerie/j.Senf/k.Sesamsamen/l.Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10mg/l/m.Lupinen/n.Weichtiere

ABO Newsletter mit Speiseplan: www.saidavi-lacantina.de

Alle Preise verstehen sich inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer, Änderungen vorbehalten