

**Woche vom 21.01. bis 25.01.2019**



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)

**Montag:**

**Hauptgänge:**

- Schweinesteaks aus der Unterschale auf „Holzfäller Art“ in einer leichten Panadea frisch aus der Pfanne, dazu Schmorzwiebelsoße
- Bunte Reispfanne auf „Balkan Art“ mit Balkangemüse und Geflügelcevapcicia,c,j, dazu Tomatensoße a,g,k

**Vegetarisch:**

- Frikassee von Senfeiern, mit Champignons und Gemüsestreifen a,c,g,i,j,

**Beilagen:**

- Pommes (Ampel an der Ausgabe)
- Reis
- Gemüse der Saison

**Dienstag:**

**Hauptgänge:**



- Hackbraten vom Schwein mit Hirtenkäse, Paprika und Zwiebeln auf „Bifteki Art“, frisch vom Schneidebrett, dazu Tzatziki<sub>g</sub>
- Nudelpfanne mit Putengyrosfleisch und frischem Gemüse: leicht tomatisiert, dazu Tomatensoße

**Vegetarisch:**

- Mykonos Kartoffeln mit Oliven, Gurkenmonde, Zwiebeln, Paprika, Hirtenkäse, Rucola und Tomatenwürfeln, dazu Tzatziki<sub>g</sub>

**Beilagen:**

- Tomatenreis
- Gemüse der Saison



**Griechischer Aktionstag**  
**Griechischer Aktionstag**

**Mittwoch: Lacantina bella Italia**

**Hauptgänge:**

- Panierte Schweineschnitzela,c auf „Caprese Art“ mit Tomate und Mozzarella<sub>g</sub> überzogen frisch aus der Pfanne, dazu Tomatensoße a,g,i,j,k
- Gnocchipfanne a,c auf „Siciliana Art“ mit frischem Gemüse, Sicilianapesto marinierte Hähnchenbruststreifen, dazu Pesto-Béchamelsoße a,g

**Vegetarisch:**

- Rahmblattspinat- Kartoffellasagne mit Käsebèchamela,g,2 überbacken

**Beilagen:**

- Rosmarinkartoffeln
- Gemüse der Saison



**Donnerstag:**



**Grünkohltag**

**Hauptgänge:**

- Bremer Grünkohla<sub>1</sub> dazu Kasseler<sub>2</sub>, frisch vom Schneidebrett und Pinkel<sub>2,a</sub> vom Buffet<sub>a,i,j</sub>
- Hähnchenbrustragout in Red-Thaicrysoße a,g,f,k mit Asiagemüse<sub>r</sub>, Frühlingszwiebeln, Chinakohl garniert mit Glasnudeln

**Vegetarisch:**

- Schwarzwurzelragout mit Möhren und Erbsen in Petersilienrahmsoße a,g,k

**Beilagen:**

- Salzkartoffeln
- Basmatireis
- Gemüse der Saison



**Grünkohltag**

**Freitag:**

**Hauptgänge:**

- Seelachsfilet<sub>d</sub> in Eihülle<sub>a,c</sub> frisch aus der Pfanne, dazu Dillremoulade<sub>2,11</sub>
- Kohlrouladen<sub>9</sub>, a,c,g,i,j mit Schweinehackfleischfüllung, dazu Speck<sub>2</sub>- Zwiebelsoße<sub>g,a,i,j,k</sub>

**Vegetarisch:**

- Apfel-Kaiserschmarrn<sub>a,g,c</sub>, dazu Vanillesoße<sub>g</sub>

**Beilagen:**

- Mayonnaisen Kartoffelsalat mit Rucola<sub>11,g</sub>
- Petersilienkartoffeln
- Gemüse der Saison

**1 Einmal** am Mittagsbuffet bedienen für: **(Normale Portion)**

**6,50** €uro (weißer Teller)

**2 Zweimal** am Mittagsbuffet bedienen für:

**8,50** €uro **(grüner 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.Milcheiweiß(Fleischerzeugnisse) /11.Süßungsmittel /

**14 Kennzeichnungspflichtige Allergene:** a.Glutenhaltiges Getreide (Weizen a, Hafergrünte a1, Hartweizengrieß a2)/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 Queenlandnuss)/i.Sellerie/j.Senf/k.Sesamamen/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**