

Jeden Tag Imbissangebote laut Preisaushang

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

Woche vom 05.02. bis 09.02.2018

Saidavi's
la cantina

Haus des Reichs (Senatorin für Finanzen) Rudolf-Hilferding-Platz 1 - Telefon: 0421 / 56 51 89 93/ Öffnungszeit:
Mail: info@saidavi-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:

- Panierte Schweinerückenschnitzel^{a,c} frisch aus der Pfanne auf „Florentiner Art“ mit Spinat und Käse² überzogen, dazu Tomatensoße^{a,g}
- Putenbrustgeschnetzeltes in Red-Thai-Currysoße^{a,g,k} mit Kokosmilch, Wokgemüse und Frühlingszwiebeln

Vegetarisch:

- Arabisches Bulgur^a- Linsengericht mit Röstzwiebeln, dazu Gurken Joghurtsoße^g

Beilagen:

- Rosmarin-Schmorkartoffeln
- Basmatireis
- Gemüse der Saison

Dienstag:

Hauptgänge:

- Schweinelachsbraten unter einer Basilikumkruste^a frisch vom Schneidebrett, dazu Basilikumbratensoße^{g,a,i,j,k}
- Gratinierte Hähnchenbrustragout auf „Sizilianische Art“ in Pesto-Ratatouille-Tomatensoße mit Peperonis und Mozzarella



Vegetarisch:

- Pizza^{a,g} mit Broccoli, frischen Tomatenscheiben und Champignons mit Käse² überbacken

La Cantina "Bella Italia"

Beilagen:

- Toskana Schmorkartoffeln mit frischem Rosmarin und etwas Knoblauch
- Gemüse der Saison

Mittwoch:

Hauptgänge:

- Schweinekammsteaks^a auf „Holzfäller Art“ mit Schmorzwiebeln frisch aus der Pfanne, dazu Jus^k
- Fusilli- Nudelpfanne^{a,c} mit Geflügelfleischwurst², Brokkoli und frischen Karottenstreifen, dazu Béchamel-Kräutersoße^{g,a,i,k}

Vegetarisch:

- Gebratene Sojageschnetzeltes auf „Nizza Art“ mit Zwiebeln, Wachs und grüne Brehbohnen, dazu Sambal Olek- Joghurt Dip^g

Beilagen:

- Pommes
- Gemüse der Saison

Donnerstag



Hauptgänge:

- Bremer Grünkohl dazu Kasseler², frisch vom Schneidebrett und PINKEL^{2,a} vom Buffet^{a,i,j}
- Putengulasch auf „Jäger Art“ mit frischen Champignons und Waldpilzen in Rahmsoße^{a,g}

Vegetarisch:

- Grünkohl Moussaka in Tomatensoße^{a,i,k} mit Kartoffeln und Béchamel überbacken^{a,i,k,g}



Beilagen:

- Salzkartoffeln
- Nudeln^{a,c}
- Gemüse der Saison

Grünkohltag

Freitag:

Hauptgänge:

- Matjestopf „Hausfrauen Art“ mit Äpfeln, Gewürzgerurken und Zwiebelscheiben in einer Rahmtunke^{e,c,g}
- Kohlrouladen^{9,a,c,g,i,j} mit Schweinehackfleischfüllung, dazu Speck²-Zwiebelsoße^{i,j,k}

Vegetarisch:

- Ravioli^{a,c} Formaggio und Spinaci in Basilikum-Béchamelrahmsoße^{a,g,k} mit Gemüwestreifenⁱ

Beilagen:

- Bratkartoffeln mit Speck² und Zwiebeln frisch aus der Pfanne
- Salzkartoffeln
- Gemüse der Saison

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

5,90 Euro (weißer Teller)

2. Nur Zweimal am Mittagsbuffet bedienen für:

7,30 Euro **(grüner Teller)**

3. Komplettmenü: Nur Zweimal am Mittagsbuffet bedienen

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

8,90 Euro **(gelber Teller)**

Mit Getränk erhalten Sie einen Preisnachlass auf das Mittagsbuffet von

0,20 Euro

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe: 1. Farbstoff / 2. Konservierungsstoff / 3. Antioxidationsmittel / 4. Geschmacksverstärker / 5. Geschwefelt / 6. Geschwärzt / 7. Gewachst / 8. Phosphat / 9. Stärke bei Fleischerzeugnisse / 10. Milcheiweiß (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