

# Jeden Tag Imbissangebote laut Preisaushang

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

## Woche vom 09.04. bis 13.04.2018

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:

### Lacantina bella Italia

- Magere Schweinerückensteaks auf „Piccata Art“ in Hartkäse<sup>4</sup>- Eihülle<sup>ac</sup> frisch aus der Pfanne, dazu Tomatensoße<sup>a,g,i,j</sup>
- Marinierte Hähnchenbrustauflauf auf „Toskanische Art“ mit frischen Tomaten, Zwiebeln und Kartoffeln in Tomaten-Schmand Soße<sup>g</sup> mit Hartkäse überbacken

#### Vegetarisch:

- Gnocchipfanne<sup>a,c</sup> mit Spinat und Gemüsestreifen<sup>i</sup>, dazu Béchamelsoße<sup>a,g,k</sup>



#### Beilagen:



- Italienische Ofenkartoffeln mit Basilikum und frischen Tomaten
- Gemüse der Saison

### Dienstag:

### Western Day

#### Hauptgänge:

- Mit Speck, Hackfleisch, Paprika und Mais Gefüllter Schweinekammbraten auf „Südamerikanische Art“, dazu Speck-Ketchupsoße
- Amerikanisches Pfeffer- Hackfleischtopf vom Rind mit Gemüswürfeln<sup>i</sup> und weiße Bohnen leicht tomatisiert<sup>a,g,k</sup>

#### Vegetarisch:

- Chili sin Carne rote Bohnen mit Paprika und Weizengrütze in pikanter Tomatensoße<sup>a,g,k</sup>



#### Beilagen:



- Paprika- Kartoffelbrei<sup>g</sup>
- Gemüse der Saison

### Mittwoch:

#### Hauptgänge:

- Knippa<sup>a</sup> auf „Bremer Art“, dazu Gewürzgurkenspalten<sup>11</sup>
- Gegrillte Chili- Zitronen- Zimt- Hähnchenschenkel auf Süßkartoffel-Karottengemüse „Afrikanische Art“, dazu braune Erdnussbutter<sup>e</sup>- Geflügelsoße<sup>a,k</sup>

#### Vegetarisch:

- Pizza<sup>a</sup> mit Broccoli, Champignons und Käse<sup>2</sup> überbacken

#### Beilagen:

- Bratkartoffeln mit Speck<sup>2</sup> und Zwiebeln frisch aus der Pfanne
- Gemüse der Saison

### Donnerstag:

#### Hauptgänge

- Schweinegeschnetzeltes auf „Spanische Art“ mit frischen Schmorgurken, Zwiebeln und Tomatenwürfeln frisch aus der Pfanne, dazu Sesam- Tomatensoße<sup>a,g</sup>
- Putenfleisch „Paella“ mit Safran-Mandelreis<sup>n</sup> und Gemüse<sup>i</sup>, dazu Minz- Joghurtsoße (kalt)<sup>g</sup>

#### Vegetarisch:

- „Spanische Spinattortilla“ Kartoffelomelette mit frischem Spinat, Zwiebeln und Eic, garniert mit Oliven und frischen Tomatenwürfeln

### Lacantina Spanish Day

#### Beilagen:

- Pommes
- Gemüse der Saison

### Freitag:

#### Hauptgänge:

- Seelachs<sup>d</sup> in Eihülle<sup>c</sup> frisch aus der Pfanne, dazu Zitronen-Buttersoße<sup>a,g,j,k</sup>
- Schweinegeschnetzeltes auf „Stroganoff Art“<sup>a,g,k,i</sup> mit Champignons, rote Bete und Gewürzgurkenstreifen<sup>11</sup>

#### Vegetarisch:

- Würzige Gerstenpfannkuchen<sup>a,g,c</sup> mit feinen Gemüswürfeln, dazu Rucolaquark<sup>g</sup>

#### Beilagen:

- Salzkartoffeln
- Nudeln<sup>a,c</sup>
- 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. Komplettmenu: 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. Geschmacksverstärker / 5. Geschwefelt / 6. Geschwärtzt / 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 10 mg/l / m. Lupinen / n. Weichtiere

# ABO Newsletter mit Speiseplan: [www.saidavi-lacantina.de](http://www.saidavi-lacantina.de)

Alle Preise verstehen sich inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer, Änderungen vorbehalten