

Woche vom 17.07. bis 21.07.2017



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:

- Paniertes Schweineschnitzel^{a,c} vom Schwein auf „Zigeuner Art“ frisch aus der Pfanne, dazu Paprika-Maisrahmsoße^{a,g,i,j,k}
- Thai-Curryhaschee^{a,g,f,k} mit Rinderhack, Kokosmilch, Asiagemüse und Frühlingszwiebeln

Vegetarisch:

- Thymian- Kartoffelragout in einer mediterranen Ratatouille-Gemüesoße, Tzatziki^g

Beilagen:

- Pommes
- Basmatireis
- Gemüse der Saison

Dienstag:

Hauptgänge:

- Schweineschmorbraten in Tomaten-Rosmarin- Knoblauchsoße auf „Mediterrane Art“ frisch vom Schneidebrett, dazu Schmorsoße^{g,a,i,j,k}
- „Padella Penne con pollo in Aglio Olio“, Pennenudelpfanne^{a,c} mit Hähnchenfleisch in Aglio olio, Brokkoli und frischen Champignons, dazu Béchamel- Kräutersoße^{g,a,i,k}

Vegetarisch:

- Venezianisches Risotto mit frischen Champignons, Lauch und Hartkäse

Beilagen:

- Paprika-Kartoffelstampf^g
- Gemüse der Saison

Mittwoch:

Hauptgänge:

- Balkanteller mit kl. Kräutersteak^a und Leber^a vom Schwein, dazu Sambal Olek-Joghurt Dip
- Pikantes persisches Putenreisgericht mit frischem Blattspinat, weißen Bohnen und gerösteten Mandeln^h, dazu frische braune Zitronen-Geflügelsoße

Vegetarisch:

- Sommergemüse- Paprikagulasch auf „Zigeuner Art“ in Paprikasoße^{g,a,i,j,k}

Beilagen:

- Pommes
- Reis
- Gemüse der Saison

Donnerstag:

Hauptgänge:

- Speckbratkartoffeln² mit Zwiebeln frisch aus der Pfanne, dazu 2 Spiegeleier^c und Gewürzgurkenecken¹¹
- Gegrillte Hähnchenschenkel in Kräuter der Provence Marinade, dazu braune Geflügelsoße^{a,g,j,k}

Vegetarisch:

- Lasagne^a mit Sojabolognaise und Gemüse, überzogen mit Béchamelsoße^{a,g,k}

Beilagen:

- Pommes
- Gemüse der Saison

Freitag:

Hauptgänge:

- Alaska Seelachs in Backteig^{a,g,c} frisch aus der Pfanne, dazu Sc. Tartar^{2,11,c,g,j}
- Spätzlepfanne^{a,c} mit Orangenpfeffer-Kochschinkenstreifen^{2,3} und frisches Gemüse der Saison, dazu Speck²-Zwiebelsoße

Vegetarisch:

- Paniertes^{a,c} Sellerieschnitzel, dazu Kräuterrahmsoße^{a,g}

Beilagen:

- Bunter Mayonnaisen-kartoffelsalat nach Art des Hauses^{11,c}
- 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.Geschmackverstärker /5.Geschwefelt /6.Geschwärtzt /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