

Woche vom 06.08. bis 10.08.2018

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

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:

- Krakauer^{2,3,a,g,f,i,j} frisch aus der Pfanne, dazu Schmorzwiebeln und Bratensoße^{a,k}
- „Hühnerfrikassee“ Hähnchenfleisch in Rahmsoße mit Spargel und Champignons^{a,g,k}

Vegetarisch:

- Gerstenragout^a mit Erbsen und Möhren in Tomatensoße^{a,g} mit frischen Gurkenwürfelchen garniert

Beilagen:

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

Dienstag:

Hauptgänge:

- Schweineschmorbraten mit Senf^j und Estragon frisch vom Schneidebrett, dazu Schmorsoße^{i,j,k}
- Schupfnudelpfanne^{c,g,k} mit Putenhackfleisch, frischem Weißkohl und Tomatenwürfeln, dazu Joghurt-Béchamelsoße^{a,g,k}

Vegetarisch:

- Kartoffel- Curryauflauf^a mit Karotten und Mangold^g

Beilagen:

- Kartoffelgratin^{a,g}
- Gemüse der Saison

Mittwoch:

Hauptgänge:

- Hacksteaks vom Schwein mit Hirtenkäse^j, Paprika und Zwiebeln auf „Bifteki Art“, frisch aus der Pfanne, dazu Tzatziki^g
- Gegrillte Hähnchenschenkel mariniert in Orangen-Honig Marinade auf Zucchini-Kartoffelbett, dazu Geflügelsoße



Vegetarisch:

- Kritharakinudelpfanne^{a,g} mit getrocknete Tomaten, Erbsen, Karottenwürfeln und frischem Lauch, dazu Tomatensoße^g

Griechischer Aktionstag
Griechischer Aktionstag

Beilagen:

- Tomatenreis
- Gemüse der Saison



Donnerstag:

Hauptgänge:

- Schweinesteaks aus der Unterschale auf „Holzfäller Art“ in einer leichten Panade^a frisch aus der Pfanne, dazu Schmorzwiebelsoße
- Vollkornnudelpfanne^{a,c} mit Geflügelfleischwurststreifen^{2,3,g}, Mais-Brokkoli und frischen Champignons, dazu Kräuter-Käsesoße^{2,a,g,k}

Vegetarisch:

- Arabische Bulgur- Linsengericht mit Gemüseⁱ und Röstzwiebeln in leichter Tomatensud, dazu Gurken Joghurtsoße^g

Beilagen:

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

Freitag:

Hauptgänge:

- Haiwels „Pangasius aus Aquakultur“ in Kräuter-Eihülle^{a,c} frisch aus der Pfanne dazu Tomatenremouladensoße^{2,11,c,g,j}
- Geschmorte gefüllte Wirsingroulade^{a,g,c} mit Mett vom Schwein, dazu Speck-Zwiebelsoße²

Vegetarisch:

- Spätzlepfanne^{a,c} mit frischem Lauch, 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 € euro (weißer Teller)

2. Nur Zweimal am Mittagsbuffet bedienen für:

7,30 € euro (**grüner 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.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