

### Woche vom 10.09. bis 14.09.2018

#### Montag:

##### Hauptgänge:

- Panierte Schweineschnitzel<sup>a,c</sup> auf „Hawaii Art“ mit Ananas und Käse<sup>2</sup> frisch aus der Pfanne dazu Currysoße<sup>e,g,k</sup>
- Bratnudeln auf „Bami Goreng Art“ mit Putenfleisch, Asiagemüse und Sojarührei<sup>c,f</sup> garniert, dazu Sweet- Chilisoße<sup>2,4 a,g,i,j,k</sup>

##### Vegetarisch:

- Blumenkohlrout in einer pikanten Currysoße<sup>a,g,k</sup> mit Asiagemüse<sup>f</sup>

##### Beilagen:

- Pommes
- Reis
- 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 Gemüsewürfeln<sup>i</sup> und weiße Bohnen leicht tomatisiert

##### Vegetarisch/ (Vegan):

- Chili sin Carne rote Bohnen mit Paprika und Weizengrütze in pikanter Tomatensoße



##### Beilagen:

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



#### Mittwoch:

##### Hauptgänge:

- Bremer Spezialität „Bremer Knippa“ gebratene Grütz-Fleischwurst vom Schwein dazu Gewürzgurkenspalten<sup>11</sup>
- Gegrillte Chili- Zitronen- Zimt- Hähnchenteile auf Süßkartoffelstreifen „Afrikanische Art“, dazu braune Erdnussbutter- Geflügelsoße<sup>a,k</sup>

##### Vegetarisch:

- Pizaa mit frischen Tomatenscheiben, Champignons und Käse<sup>2</sup> überbacken (Aus Vollkorn und Weizenteig)

##### Beilagen:

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

#### Donnerstag:

##### Hauptgänge:

- Hähnchenbrust in Kräuterbutter-Eihülle frisch aus der Pfanne, dazu Sc. Shorona<sup>c,g,i</sup> (tomatesierte Hollandaise)
- Carbonarasoße mit Kochschinkenstreifen<sup>2,3</sup> Champignon und Broccoli in Sahnesoße<sup>a,g</sup>

##### Vegetarisch:

- Gnocchi-Zucchini<sup>a,c</sup> mit Gemüsestreifen<sup>i</sup>, dazu Béchamelsoße<sup>a,g</sup>

##### Beilagen:

- Geschmorte Kräuterkartoffeln
- Spaghetti <sup>a,c</sup>
- Gemüse der Saison

#### Freitag:

##### Hauptgänge:

- Seelachs in Eihülle<sup>a,c</sup> frisch aus der Pfanne, dazu Remouladensoße<sup>2,11,c,g,j</sup>
- Kohlrouladen<sup>a,c,g,i,j</sup> mit Schweinehackfleischfüllung, dazu Speck<sup>2</sup>-Zwiebelsoße<sup>i,j</sup>

##### Vegetarisch/ (Vegan):

- Vollkornnudelpfanne<sup>a</sup> mit frischen Champignons und Porree, dazu Oliven- Tomatensoße

##### Beilagen:

- Bunter Mayonnaisen- kartoffelsalat nach Art des Hauses<sup>11,c</sup>
- Salzkartoffeln
- 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.Geschwefel /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)/l.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](http://www.saidavi-lacantina.de)

Liebe Gäste aufgrund der gestiegenen Lebensmittelpreise und den zusätzlichen Mautgebühren der Lieferanten, sind wir gezwungen unsere Preise ab dem 01.09.2018 anzupassen.