

Woche vom 17.09. bis 21.09.2018

Montag:

Hauptgänge:

- Schweinegeschnetzeltes mit Zwiebeln frisch aus der Pfanne auf „Gyros Art“, dazu Tzatziki_g
- Moussaka mit Putenfleischsoße auf „Griechische Art“ mit Zucchini und Auberginenscheiben auf Kartoffelbett, überbacken mit Hirtenkäse- Bèchamelsoße_{a,g,k}

Vegetarisch:

- Mykonos Spagehetti mit Oliven, Hirtenkäse, Rucola und getrocknete Tomatenstreifen, dazu Tzatziki_g



Beilagen:

- Tomatenreis
- Gemüse der Saison

Griechenland Day

Dienstag:

Hauptgänge:

- Gepökelter Schweineschinken- Krustenbraten₂ frisch vom Schneidebrett, dazu Senf-Bratensoße_{a,g,j,k}
- Schupfnudelpfanne_{c,g,k} mit Rinderhack, frischem Wirsing und Tomatenwürfeln, dazu Schmand-Bèchamelsoße_{a,g,k}

Vegetarisch:

- Kartoffelgratin_g mit frischem Weißkohl und Rotkohl mit Käse₂- Bèchamelsoße überbacken_{a,g,k}

Beilagen:

- Petersilienkartoffeln
- Rotkraut_{11,k}
- Gemüse der Saison

Mittwoch:

Hauptgänge:

- Hamburger mit Rinderfrikadelle frisch aus der Pfanne mit Tomate, Eisbergsalat, Röstzwiebeln und Gewürzgurkenscheiben _{11,2,a,c,g,i,j,k}
- Orientalische Zitronen-Grillhähnchenteile auf Spinat-Reis Bett, dazu braune Geflügel- Minzsoße_{a,k}

Vegetarisch/ (Vegan):

- Vollkorn-Fusillnudelpfanne_{a,c} mit frischem Mangold und Karottenstreifen, dazu Tomatensoße_{a,g,k}

Beilagen:

- Pommes
- Gemüse der Saison

Donnerstag:

Hauptgänge:

- Hausgemachte Hacksteak_{a,c,j} vom Schwein auf „Holzfäller Art“ mit Schmorzwiebeln und frisch aus der Pfanne, dazu braune Soße
- Putenoberkeulengulasch auf „Stroganoff Art“ mit Gewürzgurken₁₁ und rote Beete Streifen

Vegetarisch:

- Scharfes Paprika-Kartoffel-Curry mit Joghurdip_g

Beilagen:

- Kartoffelstampf_g
- Nudeln_a
- Gemüse der Saison

Freitag:

Hauptgänge:

- Rotbarschfilet_d in Eihülle_c frisch aus der Pfanne, dazu Zitronen-Buttersoße_{a,g,j,k}
- Spätzlepfanne_{a,c} mit Orangenpfeffer-Kochschinkenstreifen_{2,3} und frisches Gemüse der Saison, dazu Speck₂- Zwiebelsoße

Vegetarisch:

- Paniertes_{a,c} Sellerieschnitzel_i, dazu Kräuterrahmsoße_{a,g}

Beilagen:

- 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.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)/l.Sellerie/j.Senf/k.Sesamamen/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

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