

Jeden Tag Imbissangebote laut Preisaushang

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

Woche vom 05.11. bis 09.11.2018



Haus des Reichs (Senatorin für Finanzen) Rudolf-Hilferding-Platz 1 - Telefon: 0421 /56 51 89 93/ Öffnungszeit:
 Mail: info@saidavi-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:

- Magere Hähnchenbrustfilet In Tomaten- Eihülle^{ac} frisch aus der Pfanne, dazu Tomatensoße^{a,g,i,j,k}
- Carbonarasoße mit Kochschinkenstreifen^{2,3}, frische Champignon und Broccoli in Sahnesoße^{a,g}

Vegetarisch:

- Soja in Tomaten-Gemüesoße^{a,g,i} auf „Bolognaise Art“

Beilagen:

- Pommes (Ampel an der Ausgabe)
- Spaghetti^{a,c}
- Gemüse der Saison

Dienstag:

Hauptgänge:

- Gepökelter Schinkenkrustenbraten² frisch vom Schneidebrett, dazu braune Soße^{a,g,k}
- Kartoffelpfanne auf „Indische Art“ Curry-Bratkartoffeln mit Putenfleischstreifen, Asiagemüse und dazu Currysoße^{a,g,k,j}

Vegetarisch:

- Rahmspinata^{a,g,k} mit Rührei

Beilagen:

- Salzkartoffeln
- Gemüse der Saison

Mittwoch:

Hauptgänge:

- Schweinegeschnetzeltes auf „Nizza Art“ mit Gemüsestreifenⁱ, Zwiebeln und Brechbohnen frisch aus der Pfanne, dazu Kräuter der Provence-Joghurt Dip^g
- Geflügelfrikadelle^{a,c} auf gestovten Bohnen, dazu Geflügelsoße^{a,i,j,k}

Vegetarisch(Vegan):

- Blumenkohlgulasch mit Erbsen und Möhren^{a,g,k}

Beilagen:

- Petersilien Kartoffeln
- Reis
- Gemüse der Saison

Donnerstag:



Grünkohltag

Hauptgänge:

- Bremer Grünkohl dazu Kasseler², frisch vom Schneidebrett und Pinkel^{2,a} vom Buffet^{a,i,j}
- Vollkornnudelaufauf^{a,c} mit Rinderhackfleischsoße^a, Gemüsestreifen und Béchamelsoße^{a,g,k} überbacken

Vegetarisch:

- Schwarzwurzelragout mit Möhren und Erbsengemüse in Petersilienrahmssoße^{a,g,k}



Beilagen:

- Salzkartoffeln
- Gemüse der Saison

Grünkohltag

Freitag:

Hauptgänge:

- Fish and Chips, Seelachsfilet^u in Backteig^{a,c,g} frisch aus der Pfanne, dazu Remouladensoße^{11,c,i,g}
- Geschmorte Hähnchenteile in einer pikanten Chili-Zitronen-Geflügelsoße

Vegetarisch:

- Pfannkuchen^{a,c,g} mit Apfelmus¹¹, Zimt und Zucker

Beilagen:

- Pommes (Ampel an der Ausgabe)
- Reis
- 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.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, Pecanuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss und Queenslandnuss)/l.Sellerie/j.Senf/k.Sesamseeden/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