

Jeden Tag Imbissangebote laut Preisaushang

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

Woche vom 12.11. bis 16.11.2018



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:

- Schweinegeschnetzeltes mit Zwiebeln frisch aus der Pfanne auf „Gyros Art“, dazu Tzatziki_g
- Griechische Lasagne_a mit Putenfleischsoße und frischen Tomatenscheiben , überbacken mit Hirtenkäse- Béchamelsoße_{a,g}

Vegetarisch:

- Mykonos Spagehttia mit Oliven, Hirtenkäse, Rucola und getrockneten Tomatenstreifen, dazu Tzatziki



Beilagen:

- Pommes
 - Gemüse der Saison
- Griechenland Day

Dienstag:

Hauptgänge:

- Zwiebel-Schinken Schmorbraten vom Schwein frisch vom Schneidebrett, dazu Rosmarin- Bratensoße
- Hähnchenbrust ragout in Red Thaicurrysoße_{g,f,k} mit Asiagemüse_f, Frühlingszwiebeln, Chinakohl garniert

Vegetarisch:

- Kartoffelgratin mit frischem Lauch und mit Béchamelsoße überbacken_{a,g,k}

Beilagen:

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

Mittwoch:

Hauptgänge:

- Fleischkäse_{a,g,c2,3,8} frisch aus der Pfanne dazu ein Spiegelei_c und Bratensoße
- Gegrillte Dijonsenfj-Hähnchenschenkel in Kräuter der Provence Marinade, dazu braune Geflügelsoße

Vegetarisch:

- Sojabolognaiselasagne_{a,c} und Gemüse_i mit Käse überbacken₂

Beilagen:

- Reis
- Hausmacher Kartoffelstampf_g
- Gemüse der Saison

Donnerstag:



Grünkohltag

Hauptgänge:

- Bremer Grünkohl_{a1,j} dazu Kasseler₂, frisch vom Schneidebrett und PINKEL_{2,a} vom Buffet_{a,i,j}
- Bratreis mit Geflügelcevapcicia_a und Balkangemüse, dazu Paprikasoße_{a,g}

Vegetarisch:

- Gemüse-Grünkohlcurry mit Kokosmilch und Bananenchips_{a,g}

Beilagen:

- Salzkartoffeln
- Gemüse der Saison



Freitag:

Hauptgänge:

- Rotbarschfilet_d in Eihülle_c frisch aus der Pfanne, dazu Zitronen-Buttersoße_{a,g,j,k}
- Hackfleischsoße vom Rind mit feinem Gemüsewürfeln „Bolognaise“_{a,k}

Vegetarisch:

- Kritharakinudelpfanne_{a,g} mit getrockneten Tomaten, Erbsen, Karottenwürfeln und frischem Lauch, dazu Tomatensoße_g

Beilagen:

- Salzkartoffeln
- Spaghetti_{a,c}
- 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.Geschwärtzt /7.Gewächst /8.Phosphat/9.Stärke bei Fleischerzeugnisse /10.Milchweiß/Fleischerzeugnisse /11.Süßungsmittel /
14 Kennzeichnungspflichtige Allergene: a.Glutenhaltiges Getreide (a.Weizen,a1 Hafergrünze/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 Queenlandnuss)/i.Sellerie/j.Senf/k.Sesamsamen/l.Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10mg/100g/lupinen/n.Weichtiere

ABO Newsletter mit Speiseplan: www.saidavi-lacantina.de

Alle Preise verstehen sich inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer, Änderungen vorbehalten