

Jeden Tag Imbissangebote laut Preisaushang

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

Woche vom 03.12. bis 07.12.2018



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

Mo. - Do. 7.00 - 15.30 Uhr
 Fr 7.00 - 15.00 Uhr

Liebe Gäste, bei Lebensmittelverträglichkeit fragen Sie gerne unser 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:

Lacantina bella Italia

Hauptgänge:

- Panierte Schweineschnitzel_{a,c} auf „Caprese Art“ mit Tomate und Mozzarella_g überzogen frisch aus der Pfanne, dazu Tomatensoße_{a,g,i,j,k}
- Gnocchipfanne_{a,c} auf „Siciliana Art“ mit frischem Gemüse, Sicilianapesto marinierte Hähnchenbruststreifen, dazu Pesto-Béchamelsoße_{a,g}

Vegetarisch:

- Pasta integrale in aglio e olio Vollkornnudeln in Knoblauchöl und Gemüsestreifen



Beilagen:

- Rosmarinkartoffeln
- Gemüse der Saison

Dienstag:

Hauptgänge:

- Gefüllter Schweinerückenbraten mit Hackfleisch, Hirtenkäse_g, Zwiebeln und Paprika frisch vom Schneidebrett, dazu Tzatziki
- Griechische Moussaka_{a,g,k} mit Rinderhackfleischsoße, Kartoffel, Aubergine und Zucchini scheiben überbacken mit Béchamelsoße_{a,g,k}

Vegetarisch:

- Kohlrabigratin mit Möhren und Kartoffelwürfeln in Sauerrahm-Knoblauchsoße gebacken_{a,g}



Beilagen:

- Gebackene Thymiankartoffeln
- Gemüse der Saison

Mittwoch:

Grünkohltag

Hauptgänge:

- Bremer Grünkohl_{a1,j} dazu Kasseler₂, frisch vom Schneidebrett und Pinkel_{z,a} vom Buffet_{a,i,j}
- Hähnchengulasch in Estragon-Senfsoße_j mit Zwiebeln und Champignons_{a,g}

Vegetarisch:

- Grünkohlcurry mit Asiagemüse Kokosmilch und Bananchips_{a,g}

Beilagen:

- Salzkartoffeln
- Reis
- Gemüse der Saison

Donnerstag:

Hauptgänge:

- Schweinegeschnetzeltes auf „Nizza Art“ mit Gemüsestreifen, Zwiebeln und Brechbohnen frisch aus der Pfanne, dazu Kräuter der Provence-Joghurt Dip_g
- Pikantes persisches Puten-Linsen-Reisgericht mit frischem Blattspinat, weißen Bohnen und gerösteten Mandeln_h, dazu frische braune Zitronen-Geflügelsoße

Vegetarisch:

- **(Vegan)** Karotten-Hirse-Kartoffelgulasch in einer pikanten Tomaten-Paprikasoße

Beilagen:

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

Freitag:

Hauptgänge:

- Seelachs_d in Backteig_{a,c,g} frisch aus der Pfanne, Remouladensoße_{e11}
- Schlesisches Bigos: tomatisierter Krauttopf mit Weißkohl, Sauerkraut₂, Schweinefleischstreifen und Krakauer_{3,4,2} in Scheiben

Vegetarisch:

- Rahmblattspinat_{g,k} mit Rührei_c

Beilagen:

- Mayonaisen Kartoffelsalat_{11,g}
- 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. Geschmacksverstärker / 5. Geschwefelt / 6. Geschwärtzt / 7. Gewachst / 8. Phosphat / 9. Stärke bei Fleischerzeugnisse / 10. Milchweiß (Fleischerzeugnisse) / 11. Süßungsmittel /

14 Kennzeichnungspflichtige Allergene: a. Glutenhaltiges Getreide (Weizen a, Hafergrütze a1, Hartweizengrieß a2)/ 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