

Jeden Tag Imbissangebote laut Preisaushang

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

Woche vom 04.12. bis 08.12.2017

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

Saidavi's
lacantina
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:

Lacantina bella Italia

Hauptgänge:

- Magere Schweinerückensteaks auf „Piccata Art“ in Hartkäse⁴- Eihülle^{a,c} frisch aus der Pfanne, dazu Tomatensoße ^{a,g,i,j,k}
- Hackfleischsoße vom Rind „Bolognese“ ^{a,,i,j,k}

Vegetarisch:

- Penne Nudeln^{a,c} mit Gemüsestreifenⁱ und Rucola in Mascarpone-Soße^{a,g}



Beilagen:

- Italienische Ofenkartoffeln mit Oregano und frischen Tomaten
- 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 Hähnchenbruststreifen, Asiagemüse und Ei^c, dazu Currysoße^{a,g,k,j}

Vegetarisch:

- Kartoffelauflauf mit Spinat, grünem Pfeffer und mit Käse überbacken ^{a,g,i,k}

Beilagen:

- Röstkartoffeln
- Gemüse der Saison

Mittwoch:

Hauptgänge:

- Labskaus² vom Rind mit *einem* Spiegelei frisch aus der Pfanne, dazu Gewürzgurke¹¹ und Rote Beete¹¹
- „Hühnerfrikassee“ Hähnchenfleisch in Rahmsoße mit Spargel und Champignons^{a,g,k}

Vegetarisch:

- Drillinge Kartoffeln mit Gemüsestreifenⁱ in Rahm-Petersiliensoße^{a,g,k}

Beilagen:

- Reis
- Gemüse der Saison

Donnerstag:



Grünkohltag

Hauptgänge:

- Bremer Grünkohl dazu Kasseler², frisch vom Schneidebrett und Pinkel^{2,a} vom Buffet^{a,i,j}
- Hähnchengulasch in Estragon-Senfsoße^j mit Zwiebeln und Champignons^{a,g,k}

Vegetarisch:

- Grünkohllasagne in Tomatensoße^{a,i,k} mit Béchamel überbacken^{a,i,k},



Beilagen:

- Salzkartoffeln
- Reis
- Gemüse der Saison

Grünkohltag

Freitag:

Hauptgänge:

- Alaska Seelachs in Backteig^{a,g,c} frisch aus der Pfanne, dazu Sc. Tartar^{2,11,c,g,j}
- Spätzlepfanne^{a,c} mit Orangepfeffer-Kochschinkenstreifen^{2,3} und frisches Gemüse der Saison, dazu Speck²-Zwiebelsoße

Vegetarisch:

- Sellerie-Kartoffelpuffer^{a,c,i}, dazu Kräuterrahmsoße^{a,g}

Beilagen:

- Bunter Mayonnaisen-kartoffelsalat nach Art des Hauses^{11,c}
- Salzkartoffeln
- Gemüse der Saison

1.Nur Einmal am Mittagsbuffet bedienen für: **(Normale Portion)** **5,90** Euro (weißer Teller)

2.Nur Zweimal am Mittagsbuffet bedienen für: **7,30** Euro (grüner Teller)

3.Komplettmenü: Nur Zweimal am Mittagsbuffet bedienen (inklusive einer Tagessuppe, einem Beilagensalat und einem Dessert) für: **8,90** Euro (gelber Teller)

Mit Getränk erhalten Sie einen Preisnachlass auf das Mittagsbuffet von **0,20** Euro

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe: 1.Farbstoff /2.Konservierungsstoff /3.Antioxidationsmittel/ 4.Geschmackverstärker /5.Geschwefelt /6.Geschwärtzt /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)/i.Sellerie/j.Senf/k.Sesamsamen/l.Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10mg/1l.m.Lupinen/n.Weichtiere

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

Alle Preise verstehen sich inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer, Änderungen vorbehalten