

Jeden Tag Imbissangebote laut Preisaushang

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

Woche vom 10.12. bis 14.12.2018



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 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:

Hauptgänge:

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

Vegetarisch:

- Feines Gemüseragout auf „Bolognaise Art“

Beilagen:

- Geschmorte Kräuterkartoffeln
- Spaghetti^{a,c}
- Gemüse der Saison

Dienstag:

Hauptgänge:

- Gepökelter Schweineschinken-Krustenbraten² frisch vom Schneidebrett, dazu Senf-Bratensoße^{a,g,j,k}
- „Chili con Carne“ pikante, scharfe Rinderhackfleischsoße mit Mais, Chilibohnen und Paprika^{a,g,k}

Vegetarisch:

- Nudelauf^{a,c} mit Leipziger Allerlei, dazu Schmand-Bèchamelse^{a,g,k}

Beilagen:

- Schmand Kartoffelgratin^{9g}
- Reis
- Gemüse der Saison

Mittwoch:



Grünkohltag

Hauptgänge:

- Bremer Grünkohl dazu Kasseler², frisch vom Schneidebrett und PINKEL^{2,a} vom Buffet^{a,i,j}
- Stroganoff vom Rindergeschnetzeltes mit Rote Beete und Gewürzgurkenstreifen¹¹

Vegetarisch:

- Grünkohl Mousaka in Tomatensoße^{a,i,k} mit Kartoffeln und Bèchamel überbacken^{a,i,k,g}



Beilagen:

- Salzkartoffeln
- Nudeln^a
- Gemüse der Saison

Donnerstag:

Balkan Day

Balkan Day

Hauptgänge:

- Balkanteller mit kl. Kräutersteak^a und Leber^a vom Schwein, dazu Sambal Olek-Joghurt Dip^g
- Geschmorte Hähnchenteile auf „Balkan Art“ unter einer Paprika-Tomatensoße mit Oliven, Kartoffeln und Peperoni (pikant)

Vegetarisch:

- Sommergemüse- Paprikagulasch auf „Zigeuner Art“ in Paprikasoße^{g,a,i,j,k}, garniert mit Hirtenkäse



Beilagen:

- Pommes (Ampel an der Ausgabe)
- Reis
- 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 Orangepfeffer-Kochschinkenstreifen^{2,3} und frischem Gemüse der Saison, dazu Speckz-Zwiebelsoße

Vegetarisch:

- Blumenkohl und Kohlrabi mit Eic-Semmelbutter^{a,g} überzogen auf „Polnische Art“

Beilagen:

- Salzkartoffeln
- Gemüse der Saison

1 Einmal am Mittagsbuffet bedienen für: **(Normale Portion)** **6,50** Euro (weißer Teller)

2 Zweimal am Mittagsbuffet bedienen für: **8,50** Euro (**grüner 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.Geschwärzt /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)/l.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