

Jeden Tag Imbissangebote laut Preisaushang

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

Woche vom 11.12. bis 15.12.2017



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

Mo. - Do.7.00 - 15.30 Uhr

Mail: info@saidavis-lacantina.de XXXXX Frühstückszeit: 7.00 -10.30 Uhr/ Mittagsbuffet: 11.30 - 14.00 Uhr XXXXX

Fr 7.00 – 15.00 Uhr

Liebe Gäste, bei Lebensmittelunverträglichkeit fragen Sie 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 entnehmen Sie aus dem Speiseplan)

Montag:

Hauptgänge:

- Frische feine Krakauer² frisch aus der Pfanne, dazu Schmorzwiebel-Bratensoße
- Gegrillte Chili- Zitronen-Hähnchenschenkel auf Ratatouille-Kartoffelgemüse, dazu braune Tomaten-Geflügelsoße^{a,k}

Vegetarisch:

- Frikassee von Dijonsenfeier^j mit Champignons und Gemüsestreifen^{a,c,g,i,j,k}

Beilagen:

- Pommes
- Reis
- Gemüse der Saison

Dienstag:

Hauptgänge:

- Magerer gefüllter Schweinerückenbraten mit Pflaumen-Hackfüllung unter einer Lebkuchenkruste ^{2,a,e} frisch vom Schneidebrett, dazu Bratenrahmsoße ^{a,g,i,j,k}
- Schupfnudelpfanne^{a,c} auf „Jäger Art“ mit Geflügelfleischwurst^{2,g}, Mischpilzen und Gemüsestreifenⁱ, dazu Geflügeljus^{a,k}

Vegetarisch:

- Sojageschnetzelttes-Nudelaufauf^{a,c} mit frischen Champignons und Lauch in Rahm^{g,k}

Beilagen:

- Risolee Kartoffeln^a
- Rotkohl¹¹
- Gemüse der Saison

Mittwoch:



Grünkohltag

Hauptgänge:

- Bremer Grünkohl dazu Kasseler², frisch vom Schneidebrett und PINKEL^{2,a} vom Buffet^{a,i,j}
- Bratnudeln auf „Bami Goreng Art“ mit Huhnfleisch, Asiagemüse, dazu Soja-Sweets- Chilisoße^{2,4 a,g,i,j,k}

Vegetarisch:

- Gemüse-Grünkohl-Thaicurry mit Kokosmilch^{g,k}



Beilagen:

- Salzkartoffeln
- Gemüse der Saison

Donnerstag:

Hauptgänge

- Schweinegeschnetzelttes mit Zwiebeln frisch aus der Pfanne auf „Gyros Art“, dazu Tzatziki^g
- Moussaka mit Rinderhackfleischsoße auf „Griechische Art“ mit Zucchini und Auberginenscheiben auf Kartoffelbett, überbacken mit Hirtenkäse-Béchamelsoße^{a,g,k}

Vegetarisch:

- (Sfougato) Kartoffel-Eieromlette^c gefüllt mit Oliven, Hirtenkäse und Gurkenstücken, dazu Tzatziki^g



Beilagen:

- Pommes
- Gemüse der Saison

Griechenland Day

Freitag:

Hauptgänge:

- Alaska Seelachsfilet^d in einer leichten Tomatenpanade^a frisch aus der Pfanne, dazu Tomatenremoulade¹¹
- Gulasch vom Schwein auf „Jäger Art“ mit Zwiebeln und Waldpilzen in einer Rahmsoße^{a,g,j,k}

Vegetarisch:

- Blumenkohlragout in einer pikanten Currysoße^{a,g,k} mit Gemüsestreifenⁱ

Beilagen:

- Hausgemachter bunter Mayonnaisenartoffel-salat^{11,c}
- Nudeln^{a,c}
- Gemüse der Saison

1.Nur Einmal am Mittagsbuffet bedienen für: **(Normale Portion)**

5,90 €uro (weißer Teller)

2.Nur Zweimal am Mittagsbuffet bedienen für:

7,30 €uro (grüner Teller)

3.Komplettmenü: Nur Zweimal am Mittagsbuffet bedienen

(inklusive einer Tagessuppe, einem Beilagensalat und einem Dessert) für:

8,90 €uro (gelber 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.Geschwärzt /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/l/m.Lupinen/n.Weichtiere

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

Alle Preise verstehen sich inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer, Änderungen vorbehalten