

Woche vom 17.12. bis 21.12.2018

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:

- Schweinegeschnetzeltes mit Zwiebeln frisch aus der Pfanne auf „Gyros Art“, dazu Tzatziki
- Griechischer Makkaroniauflauf_a mit Putenhackfleischsoße_{a,g,i,j} und frischen Tomatenscheiben, überbacken mit Hirtenkäse- Béchamelsoße_{a,g,i}

Vegetarisch:

- Mykonos Kartoffeln mit Oliven, Gurkenmonde, Zwiebeln, Paprika, Hirtenkäse, Rucola und Tomatenwürfeln, dazu Tzatziki



Beilagen:

- Pommes
- Gemüse der Saison

Griechenland Day

Dienstag:

La Cantina "Bella Italia"

Hauptgänge:

- Schweineschinkenschmorbraten_j in Tomaten- Rosmarin- Knoblauchsoße auf „Mediterrane Art“ frisch vom Schneidebrett, dazu Schmorsoße_{g,i,j}
- Hackfleischsoße vom Rind „Bolognese“_{a,k}

Vegetarisch:

- Venezianisches Risotto mit frischen Champignons, Lauch und Hartkäse_{a,g,k}

Beilagen:

- Toskana Schmorkartoffeln mit Basilikum
- Spaghetti
- Gemüse der Saison

Mittwoch:

Hauptgänge:

- Paniertes Schweineschnitzel_{a,c} mit Schmorzwiebeln auf „Holzfäller Art“ frisch aus der Pfanne, dazu braune Soße_{i,j}
- Geflügelfrikadellenstreifen_{a,c,j} auf Leipziger Allerlei in Rahm, dazu braune Soße_{i,j}

Vegetarisch:

- Arabisches Bulgur- Linsengericht mit Gemüse und Röstzwiebeln in leichtem Tomatensud, dazu Gurken Joghurtsoße_g

Beilagen:

- Pommes
- Salzkartoffeln
- Gemüse der Saison

Donnerstag:



Grünkohltag

Hauptgänge:

- Bremer Grünkohl_{a1} dazu Kasseler₂, frisch vom Schneidebrett und Pinke_{2,a1} vom Buffet_{a,i,j}
- Hähnchengulasch in Estragon-Senfsoße_j mit Zwiebeln und Champignons_{a,g}

Vegetarisch:

- Rahmblattspinat_{g,k} mit Rührei_c

Beilagen:

- Salzkartoffeln
- Reis
- Gemüse der Saison

Grünkohltag

Freitag:

Hauptgänge:

- Seelachs Schlemmerfilet unter einer Basilikumkruste_{a,g}, dazu Zitronen-Buttersoße_{a,g,j,k}
- Tipp des Tages

Vegetarisch:

- Tipp des Tages

Beilagen:

- Salzkartoffeln
- Gemüse der Saison



Liebe Gäste unseren Betrieb ist ab den 24.12.2018 bis 01.01.2019 geschlossen, das Lacantina Team wünscht Ihnen und Ihrer Familie ein schönes Weihnachtsfest. Und einen guten Rutsch ins neue Jahr, ab dem 02.01.2019 stehen wir Ihnen wie gewohnt zur Verfügung



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.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)/i.Sellerie/j.Senf/k.Sesam Samen/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