

Cafeteria "Zum Pauker"

Robert-Blum-Weg 03
01454 Radeberg
Tel: 03528/237969/ Mobile: 0172/7967746/ Fax: 03528/ 40 62 730
www.cafeteriazumpauker.de

Speisekarte

vom 27.06.2022 – 01.07.2022

Montag

- * Hausgemachte Krautnudeln, Dessert_{L14FA1} 4,30€
- * Shop Suey mit Suppengemüse auf Risotto_{(kalorienarm)A1} 5,60€
- * Räuberbraten mit Rosenkohl, Kartoffeln oder Klöße_{A1J} 6,20€

Dienstag

- * Geschnetzeltes "Gärtnerin Art" mit Risotto oder Spätzle_{FA1} 4,30€
- * Heißer Knacker mit Specksalat und Dessert_{1,4} 6,00€
- * Kaßlersteak „Ungarisch“ mit Bratkartoffeln_{G14} 6,30€

Mittwoch

- * Terrine Fleckeeintopf und Dessert_{BJ} 4,30€
- * Terrine Gräupcheneintopf, Dessert_{BJ} 4,30€
- * überbackene Blumenkohl - Putenschinkenpfanne_{1,4} 5,80€
- * Schweineschnitzel, Cremechampignon, Pommes frites_{FB14} 6,40€

Donnerstag

- * Spinat mit Spiegelei und Kartoffeln_{FA1B} 4,30€
- * Milchreis mit brauner Butter, Zucker/Zimt und Kompott_B 4,60€
- * gefüllte Fischroulade_(Gemüse) an Lemon-Kräutersauce, Kartoffelpüree und frischer Salat_{DB} 6,80€

Freitag

- * Hausgemachter Nudelsalat mit Bockwurst, Dessert_{L14BF} 4,30€
- * marinierte Heringsfilet, Salzkartoffeln und Dessert_{DB4} 5,80€
- * Putenroulade „Hausfrauen Art“, Rotkohl und Petersilienkartoffeln_{A1} 6,50€

Zusatzstoffe/Allergene: 1)Konservierungsstoffe 2)Geschmacksverstärker 3)Farbstoff 4)Antioxydationsmittel
5)Geschwefelt 6)Phosphat 7)Zuckeraustauschstoffe 8)Gewachst **A)enthält glutenhaltige Getreide/Getreideerzeugnisse / A1Weizen/A2Roggen/A3Gerste B)Milch/ Milcherzeugnisse C)Krebstiere/Krebstiererzeugnisse D)Fisch/Fischerzeugnisse E)Weichtiere/Weichtiererzeugnisse F)Eier/Eierzeugnisse G/Senf/Senferzeugnisse H)Sesamsamen/Sesamerzeugnisse I)Soja/Sojaerzeugnisse J)Sellerie/Sellerieerzeugnisse K)Schalenfrüchte L)Erdnüsse/Erdnusserzeugnisse / L1Mandeln/L2Haselnüsse/L3Wallnüsse** Bei der Zubereitung der Speisen werden keine Zusatzstoffe verwendet. Änderungen vorbehalten.