

Cafeteria "Zum Pauker"

Robert-Blum-Weg 03,01454 Radeberg

Tel.: 03528/237969

Mobil: 0172/7967746

www.cafeteriazumpauker.de

SPEISEPLAN

vom 26.07.2021 – 30.07.2021

Montag

- * Spaghetti „Carbonara“, Parmesan, Dessert_{FBG} 4,00€
- * „Westernpfanne“ (Bratkartoffeln, grüne Bohnen, Brathack)_{A1F} 5,50€
- * Kaßlerbraten mit Bayrisch Kraut und Klöße_{A1} 5,80€

Dienstag

- * Bratwurst mit Sauerkraut und Kartoffelpüree_{14B} 4,00€
- * Tiroler Semmelknödel in Pilzrahmsoße, kleiner Salatteller_{A1B} 5,40€
- * Putengeschnetzeltes „Calabrese“ mit Risotto_{A1} 5,80€

Mittwoch

- * Terrine Möhreintopf mit Fleischklößchen, Dessert_{BJ} 4,00€
- * Omelette gefüllt mit Champignon und Würzfleisch, Baquettebrötchen und Rohkostsalat_{FA1 B} 5,50€
- * gebratener Hähnchenschenkel mit Rotkohl und Kartoffeln_{A1} 5,90€

Donnerstag

- * Jägerschnitzel mit Kartoffelsalat und Rohkostsalat_{A114FB} 4,00€
- * Grießbrei mit Himbeeroße, Zucker/Zimt, Kompott_{BG} 4,20€
- * gebratenes Lachsteak, Zitronenecke, Sahnesauce und Blattspinat an Bandnudeln_{FBDA1} 6,70€

Freitag

- * Wurstgulasch mit Kartoffelpüree und Gurkensalat_{14BG} 4,00€
- * überbackene Hackbällchen – Spinatpfanne (mit Penne)_{FB} 5,40€
- * Schweineschnitzel "Cordon bleu" mit Blumenkohlröschen und Pommes frites_{F1B} 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/Eiererzeugnisse G)Senf/Senferzeugnisse H)Sesamsamen/Sesamerzeugnisse I)Soja/Sojaerzeugnisse J)Sellerie/Sellerieerzeugnisse K)Schalenfrüchte L)Erdnüsse/Erdnusserzeugnisse / L1Mandeln/L2Haselnüsse/L3Wallnüsse M)Schwefeldioxid/Sulfit** Bei der Zubereitung der Speisen werden keine Zusatzstoffe verwendet.