

Cafeteria "Zum Pauker"

Robert-Blum-Weg 3

01454 Radeberg

Tel. 03528/237969 / Mobil: 0172/7967746/ Fax: 03528/ 40 62 730

www.cafeteriazumpauker.de

SPEISEKARTE

vom 12.10.2020 – 16.10.2020

Montag

- * Spaghetti „Funghi“ mit Parmesan_{F3AB} 3,80€
- * überbackene Blumenkohl – Putenschinkenpfanne_{1,4} 5,00€
- * Rindersahnegulasch „Stroganoff“ mit Böhmisches Knödel_{A1} 5,30€

Dienstag

- * Hacksteak mit Rahmsoße, Bohnengemüse, Kartoffeln_{FA1B} 3,80€
- * Heringshäckerle mit Salzkartoffeln, Butter, Gewürzgurke_{DB14} 5,00€
- * Hähnchenbrustfilet mit Tomate – Mozzarella überbacken, Tomatensoße an Gemüserisotto_{A1B} 5,70€

Mittwoch

- * Terrine Hamburger Kartoffelsuppe, Dessert_{BJ} 3,80€
- * Terrine Porreeintopf, Dessert_{BJ} 3,80€
- * Hackfleisch – Spinatgratin_{BF14} 4,90€
- * gebratene Rippchen, Sauerkraut und Petersilienkartoffeln_{14A1} 5,40€

Donnerstag

- * Paprikagulasch mit Rotkohl und Kartoffeln_{A1} 3,80€
- * Dampfnudeln in Vanillesoße, Zucker/Zimt, Apfelmus_{BFA1J} 3,90€
- * paniertes Seelachsfilet an Sahnesauce, Zitronenecke und Bärlauchnudeln mit frischen Salat_{LDFB} 6,00€

Freitag

- * Saure Eier in Senfsoße mit Petersilienkartoffeln und Rohkost_{FBC} 3,80€
- * raffiniertes Bratenbrot bunt garniert_{(kalt)4A} 5,00€
- * gebratener Hähnchenschenkel mit Rotkohl und Kartoffeln_{A1} 5,40€

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 M)Schwefeldioxid/Sulfit N)Lupinen/Lupinenerzeugnisse** Bei der Zubereitung der Speisen werden keine Zusatzstoffe verwendet