

Cafeteria "Zum Pauker"

Robert-Blum-Weg 3 / 01454 Radeberg
Tel. 03528/ 23 79 69
Fax: 03528/ 40 62 730
Mobil: 0172/ 79 677 46

www.cafeteriazumpauker.de

SPEISEKARTE vom 18.02.2019 – 22.02.2019

Montag

- * Spirelli in Käse – Schinkensoße, Dessert_{FA14B} 3,80€
- * Matiesfilet mit Salzkartoffeln, Butter und Gewürzgurke_{F4D} 4,50€
- * Paukerbraten mit Rosenkohl, Kartoffeln oder Klöße_{A1G} 5,00€

Dienstag

- * Grützwurst mit Sauerkraut und Kartoffeln_{A3} 3,80€
- * Chinanudelpfanne_{A1FJD} 4,70€
- * Schweinesteak mit Cremechampignon und Bratkartoffeln_{BA1} 5,10€

Mittwoch

- * Terrine schwäbischer Gemüseintopf mit Maultaschen, Dessert_{BJ} 3,80€
- * Terrine weiße Bohneneintopf und Dessert_{BJ} 3,80€
- * Schupfnudelpfanne mit Spitzkohl, Schinken – Speckwürfel und Reibekäse_{14FA1} 4,80€
- * Falsche Zunge, zerlassene Butter, Buttererbsen /oder Spargel und Sauce Hollondaise, Petersilienkartoffeln_{A14B} 5,50€

Donnerstag

- * Puten – Tomatengulasch und Böhmisches Knödel_{A1G} 3,80€
- * Tomatensuppe, Buttermilchplinsen, Zucker/Zimt, Apfelmus_{BFG} 3,70€
- * paniertes Seehechtfilet, Tomatensauce an Gemüserisotto mit Salatschälchen _{GAD} 5,40€

Freitag

- * Hausgemachter Kartoffelsalat mit Jägerschnitzel und Dessert_{GF14} 3,80€
- * Wellfleisch mit Sauerkraut und Kartoffeln 5,00€
- * Rindersaftbraten mit Rotkohl und Klöße_{A1G} 5,20€

Zusatzstoffe/Allergene: 1)Konservierungsstoffe 2)Geschmacksverstärker 3)Farbstoff 4)Antioxydationsmittel
5)Geschwefelt 6)Phosphat 7)Zuckeraustauschstoffe 8)Gewachst **A)enthält glutenhaltige Getreide /Getreideerzeugnisse**
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
M)Schwefeldioxid/Sulfit N)Lupinen/Lupinenerzeugnisse Bei der Zubereitung der Speisen werden keine
Zusatzstoffe verwendet