

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 09.12.2024 – 13.12.2024

Montag

- * Makkaroni „Napoli“, Pizzakäse, Dessert_{FGBI} 5,00€
- * Matjes " Husumer Art"(Zwiebelringe, pikanter Senf-Honigdip) mit Bratkartoffeln und Salatschälchen_{GDA1} 7,50€
- * gebratene Rippchen mit Sauerkraut und Kartoffeln_{A1G} 8,40€

Dienstag

- * Mexikanisches „Chilli von carne“ mit Risotto_{A14} 5,00€
- * griechischer Kartoffelauflauf_{JBA1} 7,70€
- * Grillhaxe (ausgelöst) mit Sauerkraut und Kartoffeln_{A1G} 8,20€

Mittwoch

- * Terrine Linseneintopf mit Rauchfleisch oder Blutwurst, Dessert_{BG} 5,00€
- * Kassler – Sauerkrautpfanne mit Spätzle_{F14} 7,40€
- * gebratener Hähnchenschenkel mit Rotkohl und Kartoffeln_{A1B} 8,00€

Donnerstag

- * Schweinebraten mit Sauerkraut und Kartoffeln_{A14} 5,00€
- * 2 Quarkpalatschinken mit Puderzucker und Kompott_{BG} 8,00€
- * gebratenes Rotzungenfilet an Sahnesauce, Zitronenecke, Bärlauchnudeln und frischer Salat_{DBF} 8,70€

Freitag

- * Hausgemachte Sülze mit Remouladensauce und Bratkartoffeln_{A14} 5,00€
- * sautierte Champignonköpfe auf Bandnudeln überbacken_{FatB} 7,50€
- * Schweineschnitzel „Cordon bleu“ mit Blumenkohlröschen und Pommes frites_{F4B} 8,70€

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/L3Walnüsse** Bei der Zubereitung der Speisen werden keine Zusatzstoffe verwendet