

Cafeteria "Zum Pauker"

Robert-Blum-Weg 03,01454 Radeberg

Tel.: 03528/237969

Mobil: 0172/7967746

www.cafeteriazumpauker.de

SPEISEPLAN

vom 04.03.2024 – 08.03.2024

Montag

- * gebratene Wurstnudeln, Pizzakäse _{4BF} 5,00€
- * spanische Reispfanne „Paella“ _{DG} 7,00€
- * Feuerfleisch mit Kartoffelsalat oder Pommes frites _{BG14} 7,60€

Dienstag

- * Beefsteak mit Champignonsoße, Bohnengemüse und Kartoffeln _{A114} 5,00€
- * Pasta mit Hackbällchen _{FG} 6,90€
- * Putensteak, Kräuterbutter, Kaisergemüse, Pommes frites _B 8,00€

Mittwoch

- * Terrine Fleckeeintopf, Dessert _{JBG} 5,00€
- * Terrine weiße Bohneneintopf, Dessert _{JB} 5,00€
- * Heißer Knacker mit Specksalat, Rohkost _{14G} 7,20€
- * gefüllte Bauernroulade, Speckbohnen und Klöße _{A1G} 8,40€

Donnerstag

- * Paprikagulasch mit Rotkohl und Kartoffeln _{A1G} 5,00€
- * Dampfnudeln in Vanillesauce und Kompott _{BF} 6,00€
- * gebratenes Seelachsfilet, Zitronenecke mit Tomate-Mozzarella überbacken, Tomatensauce, Gemüserisotto _{DGB} 8,50€

Freitag

- * Saure Eier in Senfsoße mit Kartoffeln und Rohkost _{FA1G} 5,00€
- * Heringshäckerle mit Salzkartoffeln, Butter, Gewürzgurke _{D14} 6,90€
- * gefüllte Schinkenröllchen paniert mit Lauchgemüse und Kartoffelpüree _{B14F} 8,20€

Zusatzstoffe/Allergene: 1)Konservierungsstoffe 2)Geschmacksverstärker 3)Farbstoff 4)Antioxydationsmittel
5)Geschwefelt 6)Phosphat 7)Zuckeraustauschstoffe 8)Gewächst **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 Bei der
Zubereitung der Speisen werden keine Zusatzstoffe verwendet.