

Cafeteria "Zum Pauker"

Robert-Blum-Weg 03

01454 Radeberg

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

www.cafeteriazumpauker.de

SPEISEKARTE

vom 05.05.2025 – 09.05.2025

Montag

- * gebratene Wurstnudeln mit Reibekäse ^{4BF} 5,00€
- * Lebergulasch mit Rotkohl und Kartoffeln ^{A1} 7,80€
- * Bauernfrühstück mit Gewürzgurke und Rohkostsalat ^{14F} 8,60€

Dienstag

- * Jägerpfanne mit Spätzle ^{FA1} 5,00€
- * Crispy – Chicken – Teller (Gyros, Karoffelspalten, Hühnchen, Dip) ^{A1B} 8,40€
- * geratene Rippchen, Sauerkraut und Kartoffeln ^{GA1} 9,00€

Mittwoch

- * Terrine Linseneintopf mit Rauchfleisch oder Blutwurst, Dessert ^{B, J14} 5,00€
- * Terrine Poreeintopf und Dessert ^{BJ} 5,00€
- * französischer Kartoffelauflauf (vegetarisch) ^{BF} 7,80€
- * Wiener Backhähnchen mit Pommes frites und frischer Salat ^{A1F} 9,20€

Donnerstag

- * Grützwurst mit Sauerkraut und Kartoffeln ^{A3A1} 5,00€
- * Dampfnudeln in Vanillesauce, Zucker/Zimt und Kompott ^{BG} 6,30€
- * paniertes Seelachsfilet, Tomatensauce an Kartoffelpüree und frischer Salat ^{DGBF} 8,90€

Freitag

- * Hausgemachter Kartoffelsalat mit Jägerschnitzel, Rohkost ^{F14G} 5,00€
- * Schupfnudelpfanne mit Spitzkohl-Speckwürfel, Reibekäse ^{14FB} 8,00€
- * Schweinesteak „Balkan Art“ mit Bohnengemüse und Pommes frites ^{BG} 8,80€

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)Sesam Samen/Sesamerzeugnisse I)Soja/Sojaerzeugnisse J)Sellerie/Sellerieerzeugnisse K)Schalenfrüchte L)Erdnüsse/Erdnusserzeugnisse Bei der Zubereitung der Speisen werden keine Zusatzstoffe verwendet. Änderungen vorbehalten.