

Cafeteria "Zum Pauker"

Robert-Blum-Weg 03,01454 Radeberg

Tel.: 03528/237969

Mobil: 0172/7967746

www.cafeteriazumpauker.de

SPEISEPLAN

vom 11.03.2024 – 15.03.2024

Montag

- * Hausgemachte Krautnudeln, Dessert_{14FB} 5,00€
- * Ananas - Hähnchenpfanne an Risotto_{A1} 6,90€
- * Bauernfrühstück mit Gewürzgurke und Rohkost_{4F} 7,90€

Dienstag

- * Geschnetzeltes „Gärtnerin Art“ mit Risotto oder Spätzle _{GFA1} 5,00€
- * „Penne ai funghi porcini“ (Nudeln mit Pilzen und Zucchini) _F 7,50€
- * Eibauer „Schlemmerhaxe“ (_{ausgelöst}), Sauerkraut und Klöße _{A1G} 8,40€

Mittwoch

- * Terrine Linseneintopf mit Rauchfleisch oder Blutwurst, Dessert _{JB} 5,00€
- * Terrine schlesische Kartoffelsuppe und Dessert _{BJ} 5,00€
- * Putengeschnetzeltes „Calabrese“ mit Risotto_{A1F} 7,50€
- * Bulgarisches Schnitzel, Buttergemüse und Pommes frites _F 8,00€

Donnerstag

- * Schweinebraten mit Sauerkraut und Kartoffeln_{14F} 5,00€
- * Eierflockensuppe, Eierkuchen, Zucker/Zimt und Apfelmus _{FB} 6,00€
- * Backfischfilet an Tomatensoße, Mischgemüse, Kartoffelpüree _{FGBD} 7,90€

Freitag

- * Hausgemachte Sülze mit Remouladensoße und Bratkartoffeln _{4B} 5,00€
- * „Hoppel – Poppel“ (Bratkartoffeln einmal anders)_{F14} 6,70€
- * Sächsische Rinderroulade, Rotkohl und Petersilienkartoffeln_{A!G4} 8,40€

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.