

# Speiseplan

20.03. - 24.03.2023



	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
Mittagessen von-bis	11:30 - 14:00 Uhr	11:30 - 14:00 Uhr	11:30 - 14:00 Uhr	11:30 - 14:00 Uhr	11:30 - 13:00 Uhr
<b>Tagesgericht</b>	4,40 EUR Polenta-Spinatlasche mit Kerbelschmand (a,g,f,i,o)	4,40/ 4,90 EUR buntes Gemüseragout/ mit Reis (i,o)	4,40 EUR hausgebackene Kartoffelwaffel mit Avocado-Frischkäsedip (a,c,g,i,o)	4,40 EUR Spargelquiche mit Kressedip (a,c,g)	4,40 EUR Süßkartoffel-Limettensuppe
<b>Komplettgericht</b>	5,80 EUR Pasta mit Brunnenkresse-pesto, Kochschinken und geschmolzenen Tomaten (a,g)	5,80 EUR hausgemachte Zucchini-Karotten-Kartoffelpuffer mit Dip (a,g)	5,80 EUR Gemüse-Kartoffeltortilla mit Fetakäse (c,i,o)	6,00 EUR gebackene Champignons mit Remoulade (a,c,g)	5,80 EUR Kartoffel-Gemüsepfanne mit Hähnchenstreifen
<b>Flexi -Gericht</b>	6,70 EUR	4,50 EUR	4,00 EUR	4,90 EUR	5,80 EUR
<b>Fleisch/ Fisch</b>	Garnelen-Gemüsecurry, dazu Basmatireis (d,g,i,k,o)	rosa Schweinefilet	geschmortes Zitronenhuhn	Rinderschmorbraten	gebackene Tintenfischringe mit Aioli & Baguette (a,g,o)
<b>Gemüse normal</b>	1,80 EUR	2,00 EUR	1,80 EUR	2,00 EUR	
<b>Portion</b>	Rahmkohlrabi (g)	Blumenkohl mit Semmelbutter und Ei (a,c)	Erbsen	Rosenkohl	nach Angebot
<b>Gemüse premium</b>	2,00 EUR	2,00 EUR	2,00 EUR	2,00 EUR	
<b>Portion</b>	Ingwermöhren	Artischocken-Bohnengemüse	Zucchini-Tomatengemüse	Rotkohl	nach Angebot
<b>normale Beilage</b>	1,80 EUR	1,80 EUR	1,80 EUR	1,80 EUR	
<b>Portion</b>	Kartoffeln	Reis	Reis	Kartoffeln	nach Angebot
<b>Premium-Beilage</b>	1,80 EUR	2,30 EUR	2,30 EUR	2,30 EUR	
<b>Portion</b>	Basmati	Kartoffelgratin	Kartoffelstampf (g)	Klöße (a)	nach Angebot
<b>Frühstück</b> 8:00 - 10:00 Uhr	wechselndes Angebot von frischen belegten Brötchen	wechselndes Angebot von frischen belegten Brötchen	wechselndes Angebot von frischen belegten Brötchen	wechselndes Angebot von frischen belegten Brötchen	wechselndes Angebot von frischen belegten Brötchen

Bei vielen Hauptspeisen können Sie auf Nachfrage auch kleine Portionen erhalten, diese kosten 75 % vom Hauptpreis. Unsere hausgemachten Saucen kosten 0,80 € zu einzelnen Beilagen.

Die Deli Kantine im Sächsischen Staatsministerium des Innern\_ Wilhelm-Buck-Str.2\_ 01097 Dresden ISSMA Catering & Deli Kantine\_ www.issma.de\_ kantine.mgc@issma.de\_ 0351 88941133

### Zusatzstoffe

1. Konservierungsstoff
2. mit Farbstoff
3. mit Antioxidationsmittel
4. mit Süßungsmittel
5. mit Phosphat
6. geschwefelt
7. Chininhaltig
8. Koffeinhaltig
9. mit Geschmacksverstärker
10. geschwärzt
11. gewachst
12. genetisch verändert
13. Eiweiß
14. mit Sahne/Milch
15. Zimt
16. Zitronensäure



### Allergene

- |                          |                             |
|--------------------------|-----------------------------|
| A: Gluten                | I: Sellerie                 |
| AW: Weizen               | J: Senf                     |
| AR: Roggen               | K: Sesamsamen               |
| AG: Gerste               | L: Schwefeloxid und Sulfite |
| AH: Hafer                | M: Lupinen                  |
| B: Krebstiere            | N: Weichtiere               |
| C: Eier vom Geflügel     | O: Knoblauch                |
| D: Fisch                 | P: Alkohol                  |
| E: Erdnüsse              |                             |
| F: Sojabohnen            |                             |
| G: Milch von Säugetieren |                             |
| H: Schalenfrüchte        |                             |
| HM: Mandeln              |                             |
| HH: Haselnüsse           |                             |
| HW: Walnuss              |                             |
| HC: Cashewnuss           |                             |
| HPe: Pecannuss           |                             |
| HPa: Paranuss            |                             |
| HPI: Pistazie            |                             |
| HMac: Macadamianuss      |                             |