

Komm in: **Rolands öffentliche Kantine.**

Speisenplan

Vom 02.05.-06.05.2022

Öffnungszeiten: 8:00 – 14:00 Uhr

Mittag 11:30 – 13:30 Uhr

- ❖ Menü 1 u. 2 beinhalten eine Suppe. Salat vom Büfett 1,00 € extra
- ❖ Nachtisch zur Wahl 0,50 € extra.
- ❖ Alternativ kann jeden Tag ein großer Salat als Hauptgang gewählt werden.

	Menü 1 Interne Gäste 4,50 € Externe Gäste 5,50 €	Menü 2 Vegetarisch Interne Gäste 4,50 € Externe Gäste 5,50 €
Montag	Hähnchenschlegel dazu Djuvecreis (a1 2, c, d, k, m)	Pilz Omelette mit Kartoffeln (a1 2, c, d, k, m)
Dienstag	Maultaschen Spinat Auflauf dazu Kartoffelsalat (7, a1 2, c, d, k, m)	Möhren-Pasta mit Mascarpone und Zitronenmelisse (a1, c, d, k, m)
Mittwoch	Rahmgeschnetztes von der Hähnchenbrust dazu grüne Tagliatelle (a1, c, d, k, m)	Schupfnudel-Wirsing Gratin (a1, c, d, k, m)
Donnerstag	Rinderroulade dazu Spätzle und Specksauce (3, 4, 8, a1 2, c, d, k, m)	Bratreis mit Asia Gemüse und Ei (a1 2, c, d, k, m)
Freitag	Brokkoli Lachs Pasta (a1 2, b, c, d, k, m)	Kartoffelpuffer dazu Apfelmus (a1 2, c, d, k, m)

Die Preise für unser Frühstücksangebot, Nachtisch und unsere Zwischenverpflegung entnehmen Sie bitte den Aushängen und Beschilderungen in der Kantine.

Partyservice: Individuell und preiswert für jeden Anlass (01739572895)

Ihr Rolands Maultaschen-Team



Bitte 2 G + Regelung für innen beachten (Geimpft, Genesen, Getestet und geboostert)

Zusatzstoffe und Allergene:

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsstoff
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Geschmacksverstärker
- 5 mit Schwärzungsmittel
- 7 mit Phosphat
- 8 mit Milcheiweiß

- 9 koffeinhaltig
- 10 Chinin haltig
- 11 gewachst
- 12 mit Taurin
- 13 enthält eine Phenylalaninquelle
- 14 mit Süßungsmitteln

- a Gluten
- b Fisch
- c Milchprodukte (Laktose)
- d Senf
- e Lupine
- f Krebstiere
- g 1Erdnuss; 2Walnuss; 3Pecanuss; 4Haselnuss; 5Cashew

- h Schalenfrüchte
- i Sesam
- j Weichtiere
- k Ei
- l Soja
- m Sellerie
- n Schwefeldioxid/Sulphite

- a1 Weizen
- a2 Dinkel
- a3 Roggen
- a4 Gerste
- a5 Hafer

Komm in: **Rolands öffentliche Kantine.**

Speisenplan

Vom 09.05.-13.05.2022

Öffnungszeiten: 8:00 – 14:00 Uhr

Mittag 11:30 – 13:30 Uhr

- ❖ Menü 1 u. 2 beinhalten eine Suppe. Salat vom Büfett 1.00 € extra
- ❖ Nachtisch zur Wahl 0,50 € extra.
- ❖ Alternativ kann jeden Tag ein großer Salat als Hauptgang gewählt werden.

	Menü 1 Interne Gäste 4,50 € Externe Gäste 5,50 €	Menü 2 Vegetarisch Interne Gäste 4,50 € Externe Gäste 5,50 €
Montag	Hackbällchen Toskana mit Mozzarella überbacken dazu Reis (a1 2, c, d, k, m)	Blumenkohl-Käse Medaillon dazu Rahmblumenkohl (a1 2, c, d, k, m)
Dienstag	Jägerschnitzel dazu Spätzle (a1, c, d, k, m)	Lauch Zwiebel Kuchen (a1 2, c, d, k)
Mittwoch	Terrine Chili con Carne mit Kartoffeln (a1, c, d, k, m)	Frühlingsrolle dazu Asia Reis (a1 2, c, d, k, l, m)
Donnerstag	Schweinefilet mit Pfefferrahm und Kroketten (a1 2, c, d, k, m)	Gemüseauflauf mit Kartoffeln (a1, c, d, k, m)
Freitag	Edelfischgulasch dazu Salzkartoffeln und Dillsauce (a1, b, c, d, k, m)	Champignon a la Crema dazu Kartoffeln (a1, c, d, k, m)

Die Preise für unser Frühstücksangebot, Nachtisch und unsere Zwischenverpflegung entnehmen Sie bitte den Aushängen und Beschilderungen in der Kantine.

Partyservice: Individuell und preiswert für jeden Anlass (01739572895)

Ihr Rolands Maultaschen-Team



Bitte 2G + Regelung für innen beachten (Geimpft, Genesen, Getestet u. geboostert.)

Zusatzstoffe und Allergene:

1 mit Farbstoff
2 mit Konservierungsstoff
3 mit Antioxidationsmittel
4 mit Geschmacksverstärker
5 mit Schwärzungsmittel
7 mit Phosphat
8 mit Milcheiweiß

9 koffeinhaltig
10 Chinin haltig
11 gewachst
12 mit Taurin
13 enthält eine Phenylalaninquelle
14 mit Süßungsmitteln

a Gluten
b Fisch
c Milchprodukte (Laktose)
d Senf
e Lupine
f Krebstiere
g 1Erdnuss; 2Walnuss;
3Pecanuss; 4Haselnuss;
5Cashew

h Schalenfrüchte
i Sesam
j Weichtiere
k Ei
l Soja
m Sellerie
n Schwefeldioxid/Sulphite

a1 Weizen
a2 Dinkel
a3 Roggen
a4 Gerste
a5 Hafer