

Komm in: **Rolands öffentliche Kantine.**

Speisenplan

Vom 02.09. - 06.09.2024

Öffnungszeiten: 8:00 – 14:00 Uhr

Mittag 11:30 – 13:30 Uhr

- ❖ Menü 1 u. 2 beinhalten eine Suppe. Salat vom Büfett 1,50 € extra
- ❖ Nachtsch zur Wahl 1,00 € extra
- ❖ Sonderessen 8,00 €
- ❖ Alternativ kann jeden Tag ein großer Salat als Hauptgang gewählt werden

	Menü 1 Interne Gäste 5,30 € Externe Gäste 7,30 €	Menü 2 Vegetarisch Interne Gäste 5,30 € Externe Gäste 7,30 €
Montag	Aus unserer Maultaschen Manufaktur: Eine Premium Maultasche und eine Weißwurst Maultasche mit Zwiebelschmelze und süßem Senf dazu Kartoffelsalat (2, 3, 4, 7, 8, a1 2, c, d, k, m)	Gemüse und Kartoffeln aus dem Backofen dazu Kräuterquark (a1 2, c, d, k, m)
Dienstag	Hähnchenfilet-Spieß mit Schaschlik Sauce dazu Pommes frites (a1 2, c, d, k, m)	Möhren-Zucchini Spaghetti Nudeln (a1 2, c, d, k, m)
Mittwoch	Schweinefilet Medaillons mit Pfefferrahmsauce dazu Spätzle (a1 2, c, d, k, m) Sonderessen 8,00 €	Gemüse-Quiche dazu Salat vom Büfett (a1 2, c, d, k, m)
Donnerstag	Spaghetti Bolognese dazu Parmesankäse (a1 2, c, d, k, m)	Frischer Gemüseeintopf mit Kartoffeln (a1 2, c, d, k, m)
Freitag	Rotbarschfilet gebacken dazu Sauce Remoulade und Kartoffelsalat (a1 2, b, c, d, k, m)	Veggie Currywurst in heißer Currysauce dazu Pommes frites (a1 2, c, d, k, l, m)



Partyservice:
 Individuell und
 preiswert für jeden
 Anlass
0173/9572895



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 09.09. - 13.09.2024

Öffnungszeiten: 8:00 – 14:00 Uhr

Mittag 11:30 – 13:30 Uhr

- ❖ Menü 1 u. 2 beinhalten eine Suppe. Salat vom Büfett 1,50 € extra
- ❖ Nachtisch zur Wahl 1,00 € extra
- ❖ Sonderessen 8,00 €
- ❖ Alternativ kann jeden Tag ein großer Salat als Hauptgang gewählt werden

	Menü 1 Interne Gäste 5,30 € Externe Gäste 7,30 €	Menü 2 Vegetarisch Interne Gäste 5,30 € Externe Gäste 7,30 €
Montag	Schinken-Nudeln in Ei gebacken (a1 2, c, d, k, m)	Gefüllter Paprika an Tomatensauce dazu Reis (a1 2, c, d, k, m)
Dienstag	Putengeschnetzeltes in Champignonrahm dazu Reis oder Nudeln (a1 2, c, d, k, m)	Rahm-Rosenkohl dazu Salzkartoffeln (a1 2, c, d, k, m)
Mittwoch	Krautwickel mit Specksöble dazu Kartoffelpüree (a1 2, c, d, k, m)	Hausgemachte Spinat-Ricotta Maultaschen auf Tomatensauce mit Käse gratiniert (a1 2, c, d, k, m)
Donnerstag	Erbseintopf in der Terrine mit Kartoffeln und Würstchen (2, 3, 4, 7, 8, a1 2, c, d, k, m)	Gefüllte Pfannkuchen mit Gemüse und Sauce Hollandaise (a1 2, c, d, k, m)
Freitag	Schwäbischer Sauerbraten dazu Spätzle (a1 2, b, c, d, k, m) Sonderessen 8,00 €	Schwäbische Käsespätzle mit Röstzwiebeln dazu Salat vom Büfett (a1 2, c, d, k, m)



Partyservice:
 Individuell und
 preiswert für jeden
 Anlass
0173/9572895



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