

Komm in: **Rolands öffentliche Kantine.**

Speisenplan

Vom 03.02. - 07.02.2025

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 € - 10,00 € Variabel
- ❖ 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	Terrine Erbseneintopf mit Würstchen und Kartoffeln (2, 3, 4, 7, 8, a1 2, c, d, k, m)	Vegetarische Currywurst mit heißer Currysauce dazu Pommes frites (a1 2, c, d, k, l, m)
Dienstag	Schnitzel paniert gebacken dazu Pommes frites (a1 2, c, d, k, m)	Bärlauch-Käse-Spätzle dazu Salat vom Büfett (a1 2, c, d, k, m)
Mittwoch	Maultaschen „Gärtnerinnen Art“ auf Rahmspinat, Kartoffeln (a1 2, c, d, k, m)	Champignon Omelette mit Kartoffeln in Ei gebacken (a1 2, c, d, k, m)
Donnerstag	Hähnchenbrust „Hawaii“ auf Rösti mit Ananas und Käse überbacken (a1 2, c, d, k, m)	Gemüsepfanne griechische Art mit Fetakäse und Ofenkartoffel Spalten (a1 2, c, d, k, m)
Freitag	Seelachsfilet gebacken dazu Sauce Remoulade und Kartoffelsalat (a1 2, b, c, d, k, m) Sonderessen 8,00 €	Kartoffelpuffer dazu Apfelmus (a1 2, c, k)



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 10.02. - 14.02.2025

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 € - 10,00 € Variabel
- ❖ 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	Texas Ranger Pfanne mit Kartoffeln, Speck, Zwiebeln, Mais und Bohnen (a1 2, c, d, k, m)	Spaghetti an Bärlauch Carbonara mit Räuchertofu (a1 2, c, d, k, l, m)
Dienstag	Terrine Gaisburger Marsch mit Gemüse, Rindfleisch, Spätzle und Kartoffeln in feiner Fleischbrühe (a1 2, c, d, k, m)	Frischer Gemüseteller mit Kartoffeln und Sauce Hollandaise (a1 2, c, d, k, m)
Mittwoch	Putenschnitzel natur gebraten mit Schaschlik Sauce dazu Reis (a1 2, c, d, k, m)	Gnocchi Pfanne mit Brokkoli und leichter Sahnesauce (a1 2, c, d, k, m)
Donnerstag	Zwiebelfleisch vom Rind mit Röstzwiebeln dazu Spirelli Nudeln u. feine Jus (a1 2, c, d, k, m) Sonderessen 8,50 €	Gemüse-Strudel dazu Salat vom Büfett (a1 2, c, d, k, m)
Freitag	Fischfilet gebacken dazu Kartoffelsalat und Sauce Remoulade (a1 2, b, c, d, k, m) Sonderessen 8,00 €	Gemüse Maultaschen mit Tomatensauce und Kartoffelsalat (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