

Komm in: **Rolands öffentliche Kantine.**

Speisenplan

Vom 04.10.-08.10.2021

Öffnungszeiten: 7:30 – 14:00 Uhr

Mittag 11:30 – 13:30 Uhr

- ❖ Menü 1 u. 2 beinhalten eine Suppe. Salat vom Büfett 1,00 € extra (Winterpreis)
- ❖ 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	Fleischküchle „Hirten Art“ mit Balkankäse gefüllt dazu Pommes frites und Ajvar (a1 2, c, d, k, m)	Tortelloni mit Käsefüllung und Gemüse (a1, c, d, k, m)
Dienstag	Terrine Gaisburger Marsch mit Kartoffeln (a1, c, d, k, m)	Gebackener Camembert dazu Preiselbeeren und Baguette (a1 2, c, d, k, m)
Mittwoch	Putengeschnetzeltes mit Paprikasauce dazu Reis (a1, c, d, k, m)	Möhren Zucchini Spaghetti (a1, c, d, k, m)
Donnerstag	Schweinenacken in Kräuterkruste dazu Spätzle und feie Bratensauce (a1, c, d, k, m)	Teller Rösti mit Tomate und Mozzarella überbacken (a1 2, c, d, k, m)
Freitag	Seelachs Loins (Rückenstück) natur gedämpft dazu Dillsauce und Kartoffeln (a1, b, c, d, k, m)	Nudelteller nach Laune des Kochs (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



Jetzt neu: Zahlung auch mit EC Karte möglich.

Bitte wieder die drei G Regelung für innen (Geimpft, Genesen oder Getestet.)

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

- 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 11.10.-15.10.2021

Öffnungszeiten: 7:30 – 14:00 Uhr

Mittag 11:30 – 13:30 Uhr

- ❖ Menü 1 u. 2 beinhalten eine Suppe. Salat vom Büfett 1.00 € extra (Winterpreis)
- ❖ 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	Maultaschen „Chili con Carne“ (7, a1 2, c, d, k, m)	Rosenkohl-Kartoffel Pfanne (a1, c, d, k, m)
Dienstag	Allgäuer Sahnegeschnetzeltes mit Käse überbacken dazu Spätzle (a1 2, c, d, k, m)	Asia Bandnudeln mit gebratenem Gemüse und Champignons (a1 2, c, d, k, m)
Mittwoch	Kohlroulade mit Specksöbtle dazu Kartoffelpüree (a1 2, c, d, k, m)	Terrine Kürbis-Kartoffeleintopf (a1, c, d, k, m)
Donnerstag	Gulascheintopf mit Kartoffeln (a1, c, d, k, m)	Farfalle mit Erbsen und Lauch an leichter Käsesauce (a1, c, d, k, m)
Freitag	Seelachsfilet gebacken dazu Sauce Remoulade und Kartoffelsalat (a1 2, b, c, d, k, m)	Gemüse Frikadelle mit Reis und Tomatensauce (a1 2, c, d, k, l, 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



Jetzt neu: Zahlung auch mit EC Karte möglich.

Bitte wieder die drei G Regelung für innen (Geimpft, Genesen oder Getestet.)

Zusatzstoffe und Allergene:

- | | | | | |
|--|---|--|--|--|
| <p>1 mit Farbstoff
 2 mit Konservierungsstoff
 3 mit Antioxidationsmittel
 4 mit Geschmacksverstärker
 5 mit Schwärzungsmittel
 7 mit Phosphat
 8 mit Milcheiweiß</p> | <p>9 koffeinhaltig
 10 Chinin haltig
 11 gewachst
 12 mit Taurin
 13 enthält eine Phenylalaninquelle
 14 mit Süßungsmitteln</p> | <p>a Gluten
 b Fisch
 c Milchprodukte (Laktose)
 d Senf
 e Lupine
 f Krebstiere
 g 1Erdnuss; 2Walnuss;
 3Pecanuss; 4Haselnuss</p> | <p>h Schalenfrüchte
 i Sesam
 j Weichtiere
 k Ei
 l Soja
 m Sellerie
 n Schwefeldioxid/Sulphite</p> | <p>a1 Weizen
 a2 Dinkel
 a3 Roggen
 a4 Gerste
 a5 Hafer</p> |
|--|---|--|--|--|