

Komm in: **Rolands öffentliche Kantine.**

Speisenplan

Vom 05.08. - 09.08.2024

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	Linsen mit Spätzle dazu 1 Paar Saitenwürstchen (2, 3,4, 7, 8, a1 2, c, d, k, m)	Veggie Teller nach Laune des Kochs (a1 2, c, d, k, m)
Dienstag	Spanferkelbraten dazu Knödel oder Nudeln mit feiner Bratenjus (a1 2, c, d, k, m)	Käsespätzle Taler gebacken dazu frische Champignons und Pfifferlinge (a1 2, c, d, k, m)
Mittwoch	Kohlroulade in SpecksöÙle dazu Kartoffelpüree (7, 8, a1 2, c, d, k, m)	Gemüse Lasagne (a1 2, c, d, k, m)
Donnerstag	Grillteller nach Art des Hauses mit Ajvar und Pommes frites (a1 2, c, d, k, m) Sonderessen 8,00 €	Gemüsestrudel auf Rahmgemüse (a1 2, c, d, k, m)
Freitag	Schollenfilet paniert gebacken dazu Kartoffelsalat und Sauce Remoulade (a1 2, b, c, d, k, m)	Frühlingsrolle mit Dips dazu Salat vom Büfett (a1 2, c, d, m)



Partyservice:
 Individuell und
 preiswert für jeden
 Anlass
0173/9572895



Zusatzstoffe und Allergene:

- | | | | | |
|--|--|--|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> 1 mit Farbstoff 2 mit Konservierungsstoff 3 mit Antioxidationsmittel 4 mit Geschmacksverstärker 5 mit Schwärzungsmittel 7 mit Phosphat 8 mit Milcheiweiß | <ul style="list-style-type: none"> 9 koffeinhaltig 10 Chinin haltig 11 gewachst 12 mit Taurin 13 enthält eine Phenylalaninquelle 14 mit Süßungsmitteln | <ul style="list-style-type: none"> a Gluten b Fisch c Milchprodukte (Laktose) d Senf e Lupine f Krebstiere g 1Erdnuss; 2Walnuss; 3Pecanuss; 4Haselnuss; 5Cashew | <ul style="list-style-type: none"> h Schalenfrüchte i Sesam j Weichtiere k Ei l Soja m Sellerie n Schwefeldioxid/Sulphite | <ul style="list-style-type: none"> a1 Weizen a2 Dinkel a3 Roggen a4 Gerste a5 Hafer |
|--|--|--|--|--|

Komm in: **Rolands öffentliche Kantine.**

Speisenplan

Vom 12.08. - 16.08.2024

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
- ❖ Nachttisch 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	Jägerschnitzel dazu Spätzle (a1 2, c, d, k, m)	Gnocchi Tricolore dazu Gorgonzolasauce (a1 2, c, d, k, m)
Dienstag	Bratwürste mit Ofengemüse und gebackenen Kartoffeln (2, 3, 4, 7, 8, a1 2, c, d, k, m)	Schupfnudel Pilz Pfanne mit frischen Champignons und Pfifferlingen (a1 2, c, d, k, m)
Mittwoch	Deftiges Gulasch vom Schwein mit Paprika dazu Knödel (a1 2, c, d, k, m)	Pfannen-Rösti mit Tomate-Mozzarella überbacken (a1 2, c, d, k, m)
Donnerstag	Tagliatelle mit weißer Bolognese aus dem Backofen (leckerer Schmorgericht) (a1 2, c, d, k, m)	Tagliatelle mit Soja Bolognese Parmesankäse (a1 2, c, d, k, m)
Freitag	Gemischter Fischteller dazu Kartoffelsalat oder Salzkartoffeln (a1 2, b, c, d, k, m) Sonderessen 8,00 €	Kaiserschmarrn mit 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