

Komm in: **Rolands öffentliche Kantine.**

Speisenplan

Vom 05.09.-09.09.2022

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 6,00 €	Menü 2 Vegetarisch Interne Gäste 4,50 € Externe Gäste 6,00 €
Montag	Chinesisch gebratene Nudeln mit Asia Gemüse und Hähnchenfleisch (1, 2, 3, 7, a1 2, c, d, k, m)	Gnocchi Auflauf mit Gemüse (a1, c, d, k, m)
Dienstag	Kalbfleisch Frikadelle dazu Paprika Sauce und Reis (a1 2, c, d, k, m)	Tomaten-Mozzarella Gratin mit Nudeln (a1, c, d, k, m)
Mittwoch	Knuspriger Hähnchenschenkel aus dem Backofen dazu Pommes frites (a1 2, c, d, k, m)	Bauern-Omelette mit Gemüse, Kartoffeln, Zwiebeln, Lauch und Ei (a1, c, d, k, m)
Donnerstag	Zwiebelfleisch vom Rind dazu feine Bratenjus dazu Spätzle (a1 2, c, d, k, m)	Brokkoli-Erdnuss Reis (a1, c, d, k, m)
Freitag	Lachsmaultaschen an Wirsinggemüse dazu Kartoffeln (a1 2, b, c, d, k, m)	Paprika Reispfanne mit Fetakäse (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



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;
 5Cashew</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> |
|--|---|--|--|--|

Komm in: **Rolands öffentliche Kantine.**

Speisenplan

Vom 12.09.-16.09.2022

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 6,00 €	Menü 2 Vegetarisch Interne Gäste 4,50 € Externe Gäste 6,00 €
Montag	Rigatoni a la forno mit Hackfleischsauce dazu Parmesankäse (a1 2, c, d, k, m)	Frühlingsrolle dazu Asia Gemüse (a1 2, c, d, k, m)
Dienstag	Filettopf vom Schwein dazu Spätzle (a1, c, d, k, m)	Quiche mit Feta, Tomate und Zucchini (a1 2, c, d, k, m)
Mittwoch	Nudelpfanne mit Eiern, Speck Zwiebeln und Käse (a1, c, d, k, m)	Kartoffeln mit Pilz-Ragout (a1 2, c, d, k, m)
Donnerstag	Deftiges Gulasch vom Schwein dazu Nudeln (a1 2, c, d, k, m)	Penne mit cremiger Käsesauce (a1 2, c, d, k, m)
Freitag	Gebackenes Seelachsfilet dazu Kartoffelsalat und Sauce Remoulade (a1 2, b, c, d, k, m)	Zucchini Schiffchen mit Ratatouille Gemüse dazu Reis (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



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