

Komm in: **Rolands öffentliche Kantine.**

Speisenplan

Vom 06.01. - 10.01.2025

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 | Feiertag | Feiertag |
| Dienstag | Linsen mit Spätzle dazu 1 Paar Saitenwürstchen (2, 3, 4, 7, 8, a1 2, c, d, k, m) | Gnocchi-Gemüsepfanne mediterran leicht tomatisiert (a1 2, c, d, k, m) |
| Mittwoch | Hähnchengeschnetzeltes mit Kräuterbandnudeln (a1 2, c, d, k, m) | Blumenkohl-Gratin dazu Salzkartoffeln (a1 2, c, d, k, m) |
| Donnerstag | Kohlroulade mit SpecksöÙle dazu Kartoffelpüree (a1 2, c, d, k, m) | Gebratene Sellerie Schnitzel dazu Kerbel- Polenta (a1 2, c, d, k, l, m) |
| Freitag | Seelachsfilet gebacken dazu Sauce Remoulade dazu Kartoffelsalat (a1 2, b, c, d, k, m) Sonderessen 8,00 € | Zitronen Pasta mit Parmesan (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

Komm in: **Rolands öffentliche Kantine.**

Speisenplan

Vom 13.01. - 17.01.2025

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 | Pilz-Bouletten Pfanne an leichter Rahmsauce dazu Kartoffelstampf (a1 2, c, d, k, m) | Grillgemüse mit Kartoffeln und Fetakäse (a1 2, c, d, k, m) |
| Dienstag | Königsberger Klopse an leichter Kapernsauce dazu Reis (a1 2, c, d, k, m) | Vegetarischer pikanter Mexico Eintopf mit Bohnen, Mais, Paprika und Kartoffeln dazu Bauernbrot (a1 2, c, d, k, m) |
| Mittwoch | Geröstete Maultaschen in Ei gebacken dazu Kartoffelsalat (7, a1 2, c, d, k, m) | Asiatische Bratnudeln mit Gemüse und Erdnüssen (a1 2, c, d, g1, k, m) |
| Donnerstag | Rinder-Schmorbraten dazu Rotkraut und Spätzle (a1 2, c, d, k, m) Sonderessen 8,50 € | Lauch Quiche dazu Salat vom Büfett (a1 2, c, d, k, m) |
| Freitag | Kabeljau Rückenfilet mit Kräuterschaumsauce dazu Salzkartoffeln (a1 2, b, c, d, k, m) Sonderessen 8,50 € | Vegetarische Currywurst mit 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