

Komm in: **Rolands öffentliche Kantine.**

Speisenplan

Vom 06.03.-10.03.2023

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 6,50 €	Menü 2 Vegetarisch Interne Gäste 4,50 € Externe Gäste 6,50 €
Montag	Bauernpfanne mit Bratkartoffeln, Kassler, Speck, Zwiebeln in Ei gebacken (2, 3, 4, 7, 8, a1 2, c, d, k, m)	Frischer Gemüse Eintopf mit Kartoffeln (a1, c, d, k, m)
Dienstag	Cordon Bleu dazu Pommes frites (a1 2, c, d, k, m)	Tortellini Rustico mit Bärlauch-Füllung und Bärlauch-Butter (a1 2, c, d, k, m)
Mittwoch	Deftige Nudelpfanne mit Hackbällchen und Gemüse (a1 2, c, d, k, m)	Spargel-Spinat-Kartoffel Gratin mit Käse gratiniert (a1 2, c, d, k, m)
Donnerstag	Sauerbraten mit Kartoffelknödel oder Spätzle (a1 2, c, d, k, m) 7,00 €	Karotten-Curry mit Couscous (a1 2, c, d, k, m)
Freitag	Seelachsfilet gebacken dazu Remoulade und Kartoffelsalat (a1 2, b, c, d, k, m)	Kaiserschmarrn mit Apfelmus (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
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 13.03.-17.03.2023

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 6,50 €	Menü 2 Vegetarisch Interne Gäste 4,50 € Externe Gäste 6,50 €
Montag	Würstchenteller vom Grill: Rote Wurst und Kalbsbratwurst dazu Kartoffelsalat (1,2,7, 8, a1 2, c, d, k, m)	Gemüse Maultaschen geröstet in Ei gebacken dazu Kartoffelsalat (a1 2, c, d, k, l, m)
Dienstag	Hähnchenschnitzel mit Pommes frites (a1 2, c, d, k, m)	Rösti überbacken mit Tomate Mozzarella (a1 2, c, d, k, m)
Mittwoch	Fleischküchle griechische Art mit Käse gefüllt dazu Djuvec Reis (a1 2, c, d, k, m)	Nudeln mit Spargel-Pilz Ragout (a1 2, c, d, k, m)
Donnerstag	Rinderroulade mit Spätzle, Rotkraut und Specksößle (a1 2, c, d, k, m) 7,00 €	Schwäbische Käsespätzle mit Lauch und Zwiebeln (a1 2, c, d, k, m)
Freitag	Seelachs Loins natur gebraten mit Dillsauce und Kartoffeln (a1 2, b, c, d, k, m)	Spaghetti al olio mit Knoblauch und Basilikum (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
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 |
|--|--|--|--|--|