

Komm in: **Rolands öffentliche Kantine.**

Speisenplan

Vom 06.09.-10.09.2021

Öffnungszeiten: 7:30 – 14:00 Uhr

Mittag 11:30 – 13:30 Uhr

- ❖ Menü 1 u. 2 beinhalten eine Suppe. Salat 0,50 € 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 5,50 €	Menü 2 Vegetarisch Interne Gäste 4,50 € Externe Gäste 5,50 €
Montag	Currywurst mit heißer Currysauce dazu Pommes frites (1, 2, 3, 4, 7, 8, a1, c, d, k, m)	Polenta mit Ratatouille Gemüse (a1, c, d, k, m)
Dienstag	Linsen mit Spätzle und 1 Paar Saitenwürstchen (1, 2, 3, 4, 7, 8, a1, c, d, k, m)	Frischer Gemüseeintopf in der Terrine mit Kartoffeln (a1, c, d, k, m)
Mittwoch	Ochsenbrust an Meerrettichsauce dazu Kartoffeln und Preiselbeeren (a1, c, d, k, m)	Tomaten Quiche auf Blätterteig mit Oliven und Schafskäse (a1 2, c, d, k, m)
Donnerstag	Maultaschen mit Rahmpfifferlingen und Champignons, Kartoffelsalat (7, a1, c, d, k, m)	Gemüse Frikassee dazu Reis (a1, c, d, k, m)
Freitag	Wildgulasch mit Spätzle oder Knödel dazu Preiselbeeren (a1 2, c, d, k, m)	Südtiroler Spezialität: Schlutzkrapfen mit Butter und Parmesankäse (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



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 13.09.-17.09.2021

Öffnungszeiten: 7:30 – 14:00 Uhr

Mittag 11:30 – 13:30 Uhr

- ❖ Menü 1 u. 2 beinhalten eine Suppe. Salat 0,50 € 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 5,50 €	Menü 2 Vegetarisch Interne Gäste 4,50 € Externe Gäste 5,50 €
Montag	Spaghetti mit Sauce Bolognese (a1, c, d, k, m)	Vegetarisches Schnitzel mit Paprikasauce dazu Pommes frites (a1 2, c, d, k, l, m)
Dienstag	Hähnchenschnitzel paniert, gebraten dazu Pommes frites (a1 2, c, d, k, m)	Eintopf von dreierlei Bohnen mit Schmand und Kartoffeln (a1, c, d, k, m)
Mittwoch	Mariniertes Schweinenackensteak vom Grill dazu Speckbohnen u. Rosmarin Kartoffeln (a1, c, d, k, m)	Kürbis-Kartoffel-Lauch Gratin (a1, c, d, k, m)
Donnerstag	Rinderleber Berliner Art mit Apfel- Zwiebelsoße dazu Kartoffelstampf (a1 2, c, d, k, m)	Pilz-Ragout dazu Semmelknödel (a1 2 3, c, d, k, m)
Freitag	Seelachsfilet gebacken dazu Kartoffelsalat und Sauce Remoulade (a1 2, b, c, d, k, m)	Kürbis-Linsen Curry (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



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