

Komm in: **Rolands öffentliche Kantine.**

Speisenplan

Vom 08.07. - 12.07.2024

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
- ❖ Nachtsch 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)	Spinat-Ricotta Lasagne (a1 2, c, d, k, m)
Dienstag	Bauernsteak (Schweinerücken) mit Röstzwiebeln und Spiegelei dazu Pommes frites (a1 2, c, d, k, m) 8,00 €	Gefüllte Paprika an Tomatensauce dazu Reis (a1 2, c, d, k, m)
Mittwoch	Spaghetti Bolognese dazu Parmesankäse (a1 2, c, d, k, m)	Kartoffel-Rösti mit Blumenkohl, Sauce Hollandaise und mit Käse gratiniert (a1 2, c, d, k, m)
Donnerstag	Gulascheintopf mit Paprika und Kartoffeln in der Terrine (a1 2, c, d, k, m)	Gefüllter Pfannkuchen mit Blattspinat und Fetakäse (a1 2, c, d, k, m)
Freitag	Seelachsfilet gebacken dazu Sauce Remoulade und Kartoffelsalat (a1 2, b, c, d, k, m)	Griesbrei mit heißen Zimtzwetschgen (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

Komm in: **Rolands öffentliche Kantine.**

Speisenplan

Vom 15.07. - 19.07.2024

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	Spaghetti Carbonara (a1 2, c, d, k, m)	Gemüse Ragout dazu Salzkartoffeln (a1 2, c, d, k, m)
Dienstag	Mailänder Putenschnitzel dazu Tomatenspaghetti (a1 2, c, d, k, m)	Tiroler Schlutzkrapfen mit Nussbutter und Parmesan (a1 2, c, d, k, m)
Mittwoch	2 frische hausgemachte Fleischküchle dazu Kartoffel-Gurkensalat (a1 2, c, d, k, m)	Kartoffel-Lauch-Möhren Gratin (a1 2, c, d, k, m)
Donnerstag	Rinderroulade Hausfrauen Art dazu Kartoffelpüree und Rotkraut (a1 2, c, d, k, m) Sonderessen 8,00 €	Frühlingsrolle mit Reis und Asia Gemüse (a1 2, c, d, k, m)
Freitag	Hokifilet mit Kaisergemüse und Salzkartoffeln (a1 2, b, c, d, k, m)	Bunte Schnupfnudel Pfanne mediterran (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