

Komm in: **Rolands öffentliche Kantine.**

# Speisenplan

Vom 09.01.-13.01.2023

**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.

|                   | <b>Menü 1</b><br><b>Interne Gäste 4,50 €</b><br><b>Externe Gäste 6,50 €</b>                          | <b>Menü 2 Vegetarisch</b><br><b>Interne Gäste 4,50 €</b><br><b>Externe Gäste 6,50 €</b> |
|-------------------|--|---|
| <b>Montag</b>     | Linsen mit Spätzle und Saitenwürstchen<br>(2, 3, 4, 7, 8, a1 2, c, d, k, m)                          | Pasta Pfanne mit mediterranem Gemüse und Feta Käse (a1 2, c, d, k, m)                   |
| <b>Dienstag</b>   | Kohlroulade mit Specksauce dazu<br>Salzkartoffeln (a1 2, c, d, k, m)                                 | Blumenkohl-Käse Medaillons dazu<br>Bechamel Kartoffeln<br>(a1 2, c, d, k, m)            |
| <b>Mittwoch</b>   | Schnitzel paniert gebacken dazu Pommes<br>frites (a1 2, c, d, k, m)                                  | Gemüse Lasagne (a1 2, c, d, k, m)   |
| <b>Donnerstag</b> | Ochsenbrust an Meerrettichsauce dazu<br>Kartoffeln u. Preiselbeeren (a1 2, c, d, k, m) <b>7.00 €</b> | Südtiroler Schlutzkrapfen mit Nussbutter<br>und Parmesankäse (a1 2, c, d, k, m)         |
| <b>Freitag</b>    | Seelachsfilet gebacken dazu Sauce<br>Remoulade und Kartoffelsalat<br>(a1 2, b, c, d, k, m)           | Pilz-Ragout dazu Kartoffeln<br>(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 16.01.-20.01.2023

**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.

|                   | <b>Menü 1</b><br><b>Interne Gäste 4,50 €</b><br><b>Externe Gäste 6,50 €</b>                          | <b>Menü 2 Vegetarisch</b><br><b>Interne Gäste 4,50 €</b><br><b>Externe Gäste 6,50 €</b>           |
|-------------------|--|---|
| <b>Montag</b>     | Mexikanischer Eintopf mit Hackfleischbällchen und Kartoffeln<br>(a1 2, c, d, k, m)                   | Gelbe Paprika mit Couscous Füllung dazu Tomatensauce und Reis (a1 2, c, d, k, m)                  |
| <b>Dienstag</b>   | Putengeschnetzeltes mit feiner Champignonsauce dazu Reis (a1, c, d, k, m)                            | Tortellini Spinat Ricotta dazu Käsesauce (a1 2, c, d, k, m)                                       |
| <b>Mittwoch</b>   | Rinderroulade Hausfrauen Art dazu Specksauce, Spätzle und Rotkraut <b>7.00 €</b><br>(a1, c, d, k, m) | Gemüse Frikassee mit Reis (a1 2, c, d, k, m)  |
| <b>Donnerstag</b> | Geröstete Maultaschen in Ei gebacken dazu Kartoffelsalat (7, a1, c, d, k, m)                         | Geschmortes Weißkraut, Karotten, Champignons und Tomaten dazu Sesam-Kartoffeln (a1 2, c, d, k, m) |
| <b>Freitag</b>    | Lachsforellenfilet gebraten dazu Salzkartoffeln und Riesling Sauce (a1 2, b, c, d, k, m)             | 2 Frühlingsrollen dazu Dip und Salat (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:**

- |  |   |  |  |  |
|--|---|--|--|--|
| <p><b>1</b> mit Farbstoff<br/> <b>2</b> mit Konservierungsstoff<br/> <b>3</b> mit Antioxidationsmittel<br/> <b>4</b> mit Geschmacksverstärker<br/> <b>5</b> mit Schwärzungsmittel<br/> <b>7</b> mit Phosphat<br/> <b>8</b> mit Milcheiweiß</p> | <p><b>9</b> koffeinhaltig<br/> <b>10</b> Chinin haltig<br/> <b>11</b> gewachst<br/> <b>12</b> mit Taurin<br/> <b>13</b> enthält eine Phenylalaninquelle<br/> <b>14</b> mit Süßungsmitteln</p> | <p><b>a</b> Gluten<br/> <b>b</b> Fisch<br/> <b>c</b> Milchprodukte (Laktose)<br/> <b>d</b> Senf<br/> <b>e</b> Lupine<br/> <b>f</b> Krebstiere<br/> <b>g</b> 1Erdnuss; 2Walnuss; 3Pecanuss; 4Haselnuss; 5Cashew</p> | <p><b>h</b> Schalenfrüchte<br/> <b>i</b> Sesam<br/> <b>j</b> Weichtiere<br/> <b>k</b> Ei<br/> <b>l</b> Soja<br/> <b>m</b> Sellerie<br/> <b>n</b> Schwefeldioxid/Sulphite</p> | <p><b>a1</b> Weizen<br/> <b>a2</b> Dinkel<br/> <b>a3</b> Roggen<br/> <b>a4</b> Gerste<br/> <b>a5</b> Hafer</p> |
|--|---|--|--|--|