

Komm in: **Rolands öffentliche Kantine.**

Speisenplan

Vom 10.01.-14.01.2022

Öffnungszeiten: 7:30 – 14:00 Uhr

Mittag 11:30 – 13:30 Uhr

- ❖ Menü 1 u. 2 beinhalten eine Suppe. Salat vom Büfett 1,00 € extra (Winterpreis)
- ❖ 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	Geröstete Maultaschen Allgäuer Art in Ei gebacken und mit Käse gratiniert dazu Kartoffelsalat (7, a1 2, c, d, k, m)	Spaghetti mit frischer Soja-Gemüse Bolognese (a1, c, d, k, l, m)
Dienstag	Linsen mit Spätzle dazu 1 Paar Saitenwürstchen (1, 2, 3, 4, 7, 8, a1, c, d, k, m)	Omelette mit Kartoffeln und Käse (a1, c, d, k, m)
Mittwoch	Hähnchen Knusper Schnitzel dazu Pommes frites (a1 2, c, d, k, m)	Frische Salzkartoffeln mit Rahmgemüse (a1, c, d, k, m)
Donnerstag	Fleischspieß mit Schaschlik Sauce dazu Reis (a1, c, d, k, m)	Gnocchi Pfanne mit Pilzen, Aprikosen, Zucchini, abgeschmeckt mit Weißwein und Safran (a1, c, d, k, m)
Freitag	Paniertes gebackenes Seelachsfilet dazu Sauce Remoulade und Kartoffelsalat (a1 2, b, c, d, k, m)	Gemüse-Frikadellen auf Ofengemüse (a1 2, c, d, k, l, 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



Bitte 2 G + Regelung für innen beachten (Geimpft, Genesen, Getestet und geboostert)

Zusatzstoffe und Allergene:

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

Komm in: **Rolands öffentliche Kantine.**

Speisenplan

Vom 17.01.-21.01.2022

Öffnungszeiten: 7:30 – 14:00 Uhr

Mittag 11:30 – 13:30 Uhr

- ❖ Menü 1 u. 2 beinhalten eine Suppe. Salat vom Büfett 1.00 € extra (Winterpreis)
- ❖ 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	Hackbällchen mit feiner Rahmsauce dazu Kartoffelrösti (a1 2, c, d, k, m)	Vegetarisches Bauernfrühstück mit Bratkartoffeln, Gemüse in Ei gebacken (a1, c, d, k, m)
Dienstag	Rinderroulade Hausfrauen Art (Speck, Gurken, Senf) mit SpecksöÙle dazu Spätzle (1, 2, 8, a1, c, d, k, m)	Bandnudeln mit Pilz-Spinat Rahm (a1, c, d, k, m)
Mittwoch	Terrine Gaisburger Marsch mit Gemüse und Kartoffeln (a1, c, d, k, m)	Vegetarisches Schnitzel mit Kartoffeln und Möhrengemüse (a1 2, c, d, k, l, m)
Donnerstag	Puten-Sahne-Geschnetzeltes mit Champignons, Spargel und Erbsen dazu Reis (a1 2, c, d, k, m)	Mediterranes Gemüse Gulasch dazu Kartoffeln (a1, c, d, k, m)
Freitag	Currywurst XL mit heißer Currysauce dazu Pommes frites (1, 2, 4, 7, 8, a1, c, d, k, m)	Schweizer Käse Knöpfli mit Röstzwiebeln (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



Bitte 2G + Regelung für innen beachten (Geimpft, Genesen, Getestet u. geboostert.)

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