

Komm in: **Rolands öffentliche Kantine.**

Speisenplan

Vom 11.11. - 15.11.2024

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	Knusprige Hähnchenschnitzelstreifen auf Asia-Gemüse Reis (a1 2, c, d, k, m)	Gnocchi mit Ricotta und getrockneten Tomaten (a1 2, c, d, k, m)
Dienstag	Saftiges Gulasch vom Schwein mit Paprika dazu Spätzle (a1 2, c, d, k, m)	Linsen-Curry mit Kartoffeln (a1 2, c, d, k, m)
Mittwoch	Kohlroulade mit SpecksöÙle dazu Kartoffelpüree (a1 2, c, d, k, m)	Teigtaschen mit Kürbisfüllung an Currysauce und Brokkoli (a1 2, c, d, k, m)
Donnerstag	Herbstliches Putengeschnetzeltes mit Pappardelle-Nudeln, Kürbis, Möhren u. Kohlrabi an leichter Rahmsauce (a1 2, c, d, k, m)	Rigatoni mit Soja Bolognese dazu Parmesankäse (a1 2, c, d, k, m)
Freitag	Edel-Fischteller dazu Salzkartoffeln und Kräutersauce (a1 2, b, c, d, k, m) Sonderessen 8,00 €	Frisches Champignon Omelette mit Kartoffeln (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

Komm in: **Rolands öffentliche Kantine.**

Speisenplan

Vom 18.11. - 22.11.2024

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	Linsen mit Spätzle dazu 1 Paar Saitenwürstchen (2, 3, 4, 7, 8, a1 2, c, d, k, m)	Pasta Teller mit verschiedenen Saucen (a1 2, c, d, k, m)
Dienstag	½ Hähnchen vom Grill dazu Pommes frites (a1 2, c, d, k, m)	Veggie Geschnetzeltes in Rahm mit Pilzen dazu Spätzle (a1 2, c, d, k, m)
Mittwoch	Geröstete Maultaschen in Ei gebacken dazu Kartoffelsalat (a1 2, c, d, k, m)	Kartoffel-Rösti mit Blattspinat und Fetakäse (a1 2, c, d, k, m)
Donnerstag	Gemischter Braten vom Rind und Schwein dazu Spätzle/ Knödel und feine Bratensauce (a1 2, c, d, k, m) Sonderessen 8,00 €	Kartoffelgulasch mit Paprika, Zucchini und Auberginen (a1 2, c, d, k, m)
Freitag	Rotbarschfilet gebacken dazu Kartoffel- Gurkensalat und Sauce Remoulade (a1 2, b, c, d, k, m)	Kaiserschmarren mit Apfelmus (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