

Komm in: **Rolands öffentliche Kantine.**

Speisenplan

Vom 13.05.-17.05.2024

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 4,50 € Externe Gäste 6,50 €	Menü 2 Vegetarisch Interne Gäste 4,50 € Externe Gäste 6,50 €
Montag	Geröstete Maultaschen Allgäuer Art mit Käse überbacken und Kartoffelsalat (7, a1 2, c, d, k, m)	Gemüse-Frikassee mit Spargel dazu Reis (a1 2, c, d, k, m)
Dienstag	Schweinekrustenbraten dazu Spätzle (a1 2, c, d, k, m)	Rösti mit mediterranem Gemüse und mit Fetakäse überbacken (a1 2, c, d, k, m)
Mittwoch	Königsberger Klopse mit Kapernsauce dazu Reis (a1 2, c, d, k, m)	Semmelknödel mit frischem Champignon-Spargel-Ragout (a1 2, c, d, k, l, m)
Donnerstag	Schweinshaxen Fleisch mit Dunkelbiersauce dazu Knödel nach Wahl 8,00 € (a1 2, c, d, k, m)	Gemüsefrikadelle auf Rahmgemüse (a1 2, c, d, k, m)
Freitag	Seelachsfilet gebacken dazu Sauce Remoulade und Kartoffelsalat (a1 2, b, c, d, k, m)	Tiroler Schlutzkrapfen mit Nussbutter und Parmesan Käse (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
0173/9572895



Zusatzstoffe und Allergene:

- | | | | | |
|--|--|--|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> 1 mit Farbstoff 2 mit Konservierungsstoff 3 mit Antioxidationsmittel 4 mit Geschmacksverstärker 5 mit Schwärzungsmittel 7 mit Phosphat 8 mit Milcheiweiß | <ul style="list-style-type: none"> 9 koffeinhaltig 10 Chinin haltig 11 gewachst 12 mit Taurin 13 enthält eine Phenylalaninquelle 14 mit Süßungsmitteln | <ul style="list-style-type: none"> a Gluten b Fisch c Milchprodukte (Laktose) d Senf e Lupine f Krebstiere g 1Erdnuss; 2Walnuss; 3Pecanuss; 4Haselnuss; 5Cashew | <ul style="list-style-type: none"> h Schalenfrüchte i Sesam j Weichtiere k Ei l Soja m Sellerie n Schwefeldioxid/Sulphite | <ul style="list-style-type: none"> a1 Weizen a2 Dinkel a3 Roggen a4 Gerste a5 Hafer |
|--|--|--|--|--|

Komm in: **Rolands öffentliche Kantine.**

Speisenplan

Vom 20.05.-24.05.2024

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 4,50 € Externe Gäste 6,50 €	Menü 2 Vegetarisch Interne Gäste 4,50 € Externe Gäste 6,50 €
Montag	Feiertag	Feiertag
Dienstag	Hähnchenschnitzel mit Paprikasauce dazu Reis (a1 2, c, d, k, m)	Spinat und Käseknödel dazu Käsesauce und Krautsalat (a1 2, c, d, k, m)
Mittwoch	Grillteller: Grillsteak, Cevapcici und Grillwürstchen dazu Pommes frites und Ajvar 8.00 € (2,3,4,7,8, a.1/2,c,d,k,m)	Gefüllter gelber Paprika mit Cous Cous an Tomatensauce dazu Gemüsereis (a1 2, c, d, k, m)
Donnerstag	Linsen mit Spätzle dazu 1 Paar Saitenwürstchen (2, 3, 4, 7, 8, a1 2, c, d, k, m)	Kräuterrührei mit Kartoffeln in Rahmspinat (a1 2, c, d, k, m)
Freitag	Schollenfilet gebacken dazu Sauce Remoulade und Kartoffelsalat 8.00 € (a1 2, b, c, d, k, m)	Kaiserschmarrn mit Apfelmus (a1 2, 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>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;
 5Cashew</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> |
|--|---|--|--|--|