

Komm in: **Rolands öffentliche Kantine.**

Speisenplan

Vom 13.06.-17.06.2022

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.

| | Menü 1 Interne Gäste 4,50 € Externe Gäste 5,50 € | Menü 2 Vegetarisch Interne Gäste 4,50 € Externe Gäste 5,50 € |
|-------------------|---|---|
| Montag | Lasagne Bolognese (a1 2, c, d, k, m) | Kartoffel-Blumenkohl-Brokkoli Gratin (a1, c, d, k, m) |
| Dienstag | Fleischkäse gebacken mit Röstzwiebeln und Kartoffelpüree (1, 2, 3, 4, 7, a1, c, d, k, m) | Zucchini Schiffchen mit mediterranem Gemüse dazu Reis (a1, c, d, k, m) |
| Mittwoch | Spanferkelbraten dazu Beilagen zur Wahl (a1, c, d, k, m) | Rösti mit Pilz-Spargel Ragout (a1, c, d, k, m) |
| Donnerstag | Feiertag | Feiertag |
| Freitag | Alaska Seelachsfilet dazu Sauce Remoulade und Kartoffelsalat (a1 2, b, c, d, k, m) | Mediterrane Kartoffel-Gemüse Pfanne (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



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 20.06.-24.06.2022

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.

| | Menü 1 Interne Gäste 4,50 € Externe Gäste 5,50 € | Menü 2 Vegetarisch Interne Gäste 4,50 € Externe Gäste 5,50 € |
|------------|--|---|
| Montag | Zwei Kalbfleisch-Küchle dazu Rahmsauce und Spätzle (7, a1, c, d, k, m) | Tortellini mit Käsefüllung dazu Sauce Arabirata (a1, c, d, k, m) |
| Dienstag | Hähnchen Roulade mit Pfefferrahm dazu Gemüsereis (a1, c, d, k, m) | Veggie Schnitzel dazu Kartoffelsalat (a1 2, c, d, k, l, m) |
| Mittwoch | Currywurst (XL Spezial) mit Pommes frites (1, 2, 3, 4, 7, a1, c, d, k, m) | Lauch Quiche (a1 2, c, d, k, m) |
| Donnerstag | Ochsenbrust an Meerrettichsauce dazu Kartoffeln (a1, c, d, k, m) | Bohnen Tomaten Pasta (a1, c, d, k, m) |
| Freitag | Seelachs Loins natur gebraten dazu leichte Pommery Senfsauce (a1 2, b, c, d, k, m) | Wirsing Curry mit Süßkartoffeln (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



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