

Komm in: **Rolands öffentliche Kantine.**

Speisenplan

Vom 13.11.-17.11.2023

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.

	Menü 1 Interne Gäste 4,50 € Externe Gäste 6,50 €	Menü 2 Vegetarisch Interne Gäste 4,50 € Externe Gäste 6,50 €
Montag	Zwei Maultaschen auf Rahmspinat mit Käse überbacken (7, a1 2, c, d, k, m)	Linseneintopf mit Grünkohl und Kürbis (a1 2, c, d, k, m)
Dienstag	Jägerschnitzel dazu Spätzle (a1 2, c, d, k, m) 7,00 €	Panzerotti mit Steinpilz Füllung dazu Nussbutter und Parmesankäse (a1 2, c, d, k, m)
Mittwoch	Hähnchen Piccata dazu Pesto Nudeln (a1 2, c, d, k, m)	Pfannen Rösti Hirten Art mit mediterranem Gemüse und Schafskäse überbacken (a1 2, c, d, k, m)
Donnerstag	Rinderleber (Berliner Art) mit Äpfeln, Zwiebeln und Bratenjus dazu Kartoffelstampf (a1 2, c, d, k, m)	Cannelloni gefüllt mit Zucchini-Spinat Füllung auf Tomatensauce (a1 2, c, d, k, m)
Freitag	Steinbeißer Filet paniert, gebraten dazu Bratkartoffeln (a1 2, b, c, d, k, m)	Veggie Schnitzel gebraten dazu Kartoffelsalat (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:

- 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 20.11.-24.11.2023

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.

	Menü 1 Interne Gäste 4,50 € Externe Gäste 6,50 €	Menü 2 Vegetarisch Interne Gäste 4,50 € Externe Gäste 6,50 €
Montag	Königsberger Klopse in Kapern Sauce dazu Reis (a1 2, c, d, k, m)	Gemüse-Lasagne (a1 2, c, d, k, m)
Dienstag	Schwäbischer Sauerbraten dazu Spätzle (a1 2, c, d, k, m) 7,00 €	Trio Schupfnudel Pfanne mit mediterranem Gemüse (a1 2, c, d, k, m)
Mittwoch	Hähnchen Schnitzel dazu Pommes frites (a1 2, c, d, k, m)	Zwei Gemüsetasche Vitaly dazu Salat vom Büfett (a1 2, c, d, k, m)
Donnerstag	Hirtenrolle und Cevapcici dazu Ajvar mit Djuvec Reis (a1 2, c, d, k, m)	Spinat-Ricotta Lasagne (a1 2, c, d, m)
Freitag	Seelachfilet gebacken dazu Sauce Remoulade und Kartoffelsalat (a1 2, b, c, d, k, m)	Vegetarische Bratwurst mit Kartoffelsalat (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:

- 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