

Komm in: **Rolands öffentliche Kantine.**

Speisenplan

Vom 14.04. - 18.04.2025

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 € - 10,00 € Variabel
- ❖ 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)	Spinat, Käsepressknödel in Käsesauce dazu Salat vom Büfett (a1 2, c, d, k, m)
Dienstag	Hähnchen-Knusperschnitzel dazu Kartoffelsalat (a1 2, c, d, k, m)	Italienischer Nudelteller: Spaghetti, Käsetortellini, grüne Nudeln und verschiedene Saucen (a1 2, c, d, k, m)
Mittwoch	Italienisches Gulasch mit weißen Bohnen und Kartoffeln (a1 2, c, d, k, m)	Blumenkohl und Sellerieschnitzel dazu Pommes frites und Dip (a1 2, c, d, k, m)
Donnerstag	Schwäbischer Sauerbraten dazu Spätzle (a1 2, c, d, k, m) Sonderessen 9,00 €	Bärlauch-Käsespätzle dazu Salat vom Büfett (a1 2, c, d, k, m)
Freitag	Karfreitag	Karfreitag



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 21.04. - 25.04.2025

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 € - 10,00 € Variabel
- ❖ 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	Ostermontag	Ostermontag
Dienstag	Currywurst an heißer Currysauce dazu Pommes frites (2, 3, 4, 7, 8, a1 2, c, d, k, m)	Soja Geschnetzeltes nach Gyros Art dazu Pommes frites (a1 2, c, d, k, l, m)
Mittwoch	Hähnchengeschnetzeltes süß-sauer dazu Basmatireis (a1 2, c, d, k, m)	Kartoffel-Rösti dazu Ratatouille-Gemüse (a1 2, c, d, k, m)
Donnerstag	Grillsteak dazu Westernkartoffeln und Ajvar (a1 2, c, d, k, m) Sonderessen 8,00 €	Spargel Quiche mit weißem und grünem Spargel (a1 2, c, d, k, m)
Freitag	Seelachsfilet gebacken dazu Kartoffelsalat und Sauce Remoulade (a1 2, b, c, d, k, m) Sonderessen 8,00 €	Rote Beete Puffer dazu Salat vom Büfett (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