

Komm in: **Rolands öffentliche Kantine** Eintritt für jedermann.

Speisenplan

Vom 14.09.-18.09.2020

Öffnungszeiten: 7:30 – 14:30 Uhr

Mittag 11:30 – 14:00 Uhr

- ❖ Menü 1 u. 2 beinhalten eine Suppe. Salat 0,50 € extra
- ❖ Nachtisch zur Wahl 0,50 € extra.
- ❖ Alternativ kann jeden Tag ein großer Salat als Hauptgang gewählt werden.

| | Menü 1 Interne Gäste 4,00 € Externe Gäste 5,50 € | Menü 2 Vegetarisch Interne Gäste 4,00 € Externe Gäste 5,50 € |
|-------------------|--|---|
| Montag | Aus unserer Maultaschen Manufaktur je eine Weißwurst- und Bärlauch-Maultasche dazu Kartoffelsalat (1, 2, 3, 4, 7, a1 2, c, d, k, m) | Baked Mac 'n' Cheese (4 Käse Makkaroni Auflauf) (a1 2, c, d, k, m) |
| Dienstag | Putenrollbraten mit Brokkoli Füllung dazu Spätzle (a1 2, c, d, k, m) | Süßkartoffel Schupfnudel Gemüse Pfanne (a1 2, c, d, k, m) |
| Mittwoch | Paniertes Schnitzel dazu Pommes frites (a1 2, c, d, k, m) | Spinat-Ricotta Maultaschen auf Tomatensauce mit Käse gratiniert (a1 2, c, d, k, l, m) |
| Donnerstag | Schäufele aus dem Backofen dazu Speckkraut und Kartoffelstampf (1, 2, 3, 4, a1, c, d, k, m) | Überbackener Fenchel mit Walnüssen und Kartoffelecken (a1, c, d, k, m) |
| Freitag | Paniertes Fischfilet gebacken dazu Sauce Remoulade und Kartoffelsalat (a1 2, b, c, d, k, m) | Semmelknödel mit frischer Pilzsauce (a1 2 3, 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

- 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** Eintritt für jedermann.

Speisenplan

Vom 21.09.-25.09.2020

Öffnungszeiten: 7:30 – 14:30 Uhr

Mittag 11:30 – 14:00 Uhr

- ❖ Menü 1 u. 2 beinhalten eine Suppe. Salat 0,50 € extra
- ❖ Nachtisch zur Wahl 0,50 € extra.
- ❖ Alternativ kann jeden Tag ein großer Salat als Hauptgang gewählt werden.

| | Menü 1 Interne Gäste 4,00 € Externe Gäste 5,50 € | Menü 2 Vegetarisch Interne Gäste 4,00 € Externe Gäste 5,50 € |
|------------|--|---|
| Montag | Fleischküchle an Paprikarahm dazu Kartoffelsalat (a1 2, c, d, k, m) | Gemüse Maultaschen Hirten Art mit Hirtenpaprika, Oliven und Schafskäse überbacken (a1 2, c, d, k, l, m) |
| Dienstag | Schweinerückensteak Jäger Art dazu Spätzle (a1, c, d, k, m) | Gefüllte Pfannkuchen mit Gemüse dazu Sauce Hollandaise (a1 2, c, d, k, m) |
| Mittwoch | Putengeschnetzeltes „Teriyaki“ mit Gemüse dazu Reis (1, 2, 4, 10, 14, a1, c, d, k, m) | Süßkartoffel Gnocchi mit mediterraner Sauce (a1, c, d, k, m) |
| Donnerstag | Deftiges Gulasch vom Schwein mit Paprika dazu Knödel (a1 2, c, d, k, m) | Zucchini Auflauf mit Quinoa (a1, c, d, k, m) |
| Freitag | Fisch Ragout mit leckerer Currysahnesauce dazu Kartoffeln (a1 2, b, c, d, k, m) | 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

- 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