

Speisenplan

Vom 14.11.-18.11.2022

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 6,00 €	Menü 2 Vegetarisch Interne Gäste 4,50 € Externe Gäste 6,00 €
Montag	Currywurst mit heißer Currysauce dazu Pommes frites (a1 2, c, d, k, m)	Gemüse Lasagne (a1 2, c, d, k, m)
Dienstag	Schwäbischer Mostbraten dazu Spätzle (a1 2, c, d, k, m)	Gnocchi mit Salbei Kürbis (a1 2, c, d, k, m)
Mittwoch	Thai-Gemüse Pfanne mit Hühnchen dazu Reis (a1 2, c, d, k, m)	Zucchini Auberginen Kartoffel Gratin mit Schafskäse überbacken (a1, c, d, k, m)
Donnerstag	Wildteller gemischt: Hirschgulasch, Wild Maultaschen mit Pilzsauce und Semmelknödel (a1 2, c, d, k, m)	Gemüse Nudeln (Zucchini, Karotten) mit Erdnuss Sauce (a1, c, d, g1, k, m)
Freitag	Putensteak in Käse Ei Hülle dazu Tomatenspaghetti (a1 2, c, d, k, m)	Hirtentasche und Gemüsetasche auf Rahmgemüse (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
0173/9572895



Komm in: Rolands öffentliche Kantine.

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

Speisenplan

Vom 21.11.-25.11.2022

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 6,00 €	Menü 2 Vegetarisch Interne Gäste 4,50 € Externe Gäste 6,00 €
Montag	Lasagne Bolognese (a1 2, c, d, k, m)	Risotto mit Frühlingsgemüse (a1 2, c, d, k, m)
Dienstag	Krustenbraten aus dem Backofen (a1, c, d, k, m)	Spinat Ricotta Maultaschen mit Tomatensauce und Käse gratiniert (a1 2, c, d, k, m)
Mittwoch	Hähnchenfilet Pfanne mit Limonen Kokoscreme (a1, c, d, k, m)	Veggie Schnitzel auf Lauch Gemüse dazu Kartoffeln (a1 2, c, d, k, l, m)
Donnerstag	Champignon Rahmschnitzel dazu Spätzle (a1, c, d, k, m)	Pfannen Rösti „Mediterran“ mit Gemüse und Schafskäse (a1 2, c, d, k, m)
Freitag	Seelachsfilet auf Curry Wirsinggemüse dazu Kartoffeln (a1 2, b, c, d, k, m)	Spinat-Gnocchi (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
0173/9572895



Komm in: Rolands öffentliche Kantine.

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> |
|--|---|--|--|--|