

Komm in: **Rolands öffentliche Kantine.**

Speisenplan

Vom 15.04.-19.04.2024

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 €
- ❖ 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	Lasagne Bolognese mit Blattsalat vom Büfett (a1 2, c, d, k, m)	Bärlauch-Zitronen Carbonara - Spaghetti mit Räuchertofu (a1 2, c, d, k, l, m)
Dienstag	Schnitzel gebacken dazu Kartoffelsalat (a1 2, c, d, k, m) Sonderessen 8,00 €	Gnocchi mit Spinat und Gorgonzolasauce (a1 2, c, d, k, m)
Mittwoch	Puten Gyros dazu Tsatsiki und Pommes frites (a1 2, c, d, k, m)	Tagliatelle mit frischen Champignon - Spargel Ragout (a1 2, c, d, k, m)
Donnerstag	Zwei Kalbfleisch Maultaschen a la Ragout fin mit Spargel Champignons und Erbsen (7, a1 2, c, d, k, m)	Gemüse Lasagne dazu Salat vom Büfett (a1 2, c, d, k, m)
Freitag	Rotbarschfilet gebacken mit Sauce Remoulade dazu Bratkartoffeln (a1 2, b, c, d, k, m)	Linguine mit roter Pesto Sauce 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

Komm in: **Rolands öffentliche Kantine.**

Speisenplan

Vom 22.04.-26.04.2024

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 €
- ❖ 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	Fleischküchle XL dazu Kartoffelpüree und Speckbohnen (a1 2, c, d, k, m)	Spaghetti mit Avocado, Babyspinat, Kirschtomaten und Parmesankäse (a1 2, c, d, k, m)
Dienstag	Schweizer-Käse-Sahne Schnitzel mit Tomaten, Röstzwiebeln und Käse überbacken dazu Pommes (a1 2, c, d, k, m) Sonderessen 8,00 €	Kartoffel-Rösti Ecken mit Rahmspinat (a1 2, c, d, k, m)
Mittwoch	Je 1 Bärlauch und Spargel Maultaschen (mit Bärlauch Butter und Spargelsauce) dazu Kartoffelsalat (7, a1 2, c, d, k, m)	Blumenkohl Medaillon knusprig gebacken dazu Rahmblumenkohl (a1 2, c, d, k, m)
Donnerstag	Spanferkel Rollbraten dazu Spätzle (a1 2, c, d, k, m)	Paprika-Kürbis Lasagne mit Schafskäse (a1 2, c, d, k, m)
Freitag	Seelachs Rückenfilet natur gebraten an leichter Currysauce dazu Salzkartoffeln (a1 2, b, c, d, k, m)	Linsen mit Spätzle (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