

Komm in: **Rolands öffentliche Kantine.**

Speisenplan

Vom 16.09. - 20.09.2024

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	Geröstete Maultaschen in Ei gebacken dazu Kartoffelsalat (7, a1 2, c, d, k, m)	Chili sin Carne in der Terrine (mit Veggie Gehacktem) dazu Kartoffeln (a1 2, c, d, k, l, m)
Dienstag	Piccata Milanese (Mailänder Putenschnitzel) mit Tomaten-Spaghetti (a1 2, c, d, k, m)	Rote Beete Puffer dazu Salat vom Büfett (a1 2, c, d, k, m)
Mittwoch	Kassler Hals und Rücken aus dem Backofen dazu Speckkraut und Püree (a1 2, c, d, k, m)	Vegetarisches Curry-Geschnetzeltes mit Gemüse dazu Asia Nudeln (a1 2, c, d, k, m)
Donnerstag	Gaisburger Marsch mit Kartoffeln und Spätzle (a1 2, c, d, k, m)	Zucchini Schiffchen mit Ratatouille Gemüse dazu Reis (a1 2, c, d, k, m)
Freitag	Seelachsfilet gebacken dazu Sauce Remoulade und Kartoffelsalat (a1 2, b, c, d, k, m) Sonderessen 8,00 €	Frühlingrolle mit Asia Reis (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 23.09. - 27.09.2024

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	Linsen mit Spätzle dazu 1 Paar Saitenwürstchen (2, 3, 4, 7, 8, a1 2, c, d, k, m)	Gemüse-Nudel-Pfanne (a1 2, c, d, k, m)
Dienstag	Cordon Bleu vom Schwein dazu Pommes frites (2, 3, 4, 7, 8, a1 2, c, d, k, m) Sonderessen 8,00 €	Hausgemachte Kürbis-Maultaschen an leichter Currysauce mit Brokkoli Gemüse (a1 2, c, d, k, m)
Mittwoch	Cevapcici mit Ajvar dazu Djuvec Reis (a1 2, c, d, k, m)	Rösti mit Pilz-Ragout (a1 2, c, d, k, m)
Donnerstag	Schweinekrustenbraten aus dem Backofen dazu Spätzle oder Knödel (a1 2, c, d, k, m)	Blumenkohl-Käse Schnitzel dazu Salat vom Büfett (a1 2, c, d, k, m)
Freitag	Seelachs Rückenfilet Stücke (Loins) mit Dillrahmsauce dazu Salzkartoffeln (a1 2, b, c, d, k, m)	Kaiserschmarrn mit Apfelmus (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