

Komm in: **Rolands öffentliche Kantine.**

Speisenplan

Vom 20.09.-24.09.2021

Öffnungszeiten: 7:30 – 14:00 Uhr

Mittag 11:30 – 13:30 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 4,50 € Externe Gäste 5,50 €	Menü 2 Vegetarisch Interne Gäste 4,50 € Externe Gäste 5,50 €
Montag	Schweinerückensteak mit Pfefferrahmsauce dazu Kroketten (a1, c, d, k, m)	Pasta mit Falafel Bällchen, Oregano, Tomaten und Fetakäse (a1, c, d, k, l, m)
Dienstag	½ Hähnchen vom Grill dazu Pommes frites (a1, c, d, k, m)	Bratkartoffel-Pfanne mit Gemüse (a1, c, d, k, m)
Mittwoch	Bratwurst-Buletten dazu Kaisergemüse und Kartoffelpüree (1, 2, 3, 4, 7, 8, a1 2, c, d, k, m)	Gemüse-Lasagne (a1, c, d, k, m)
Donnerstag	Spaghetti Carbonara mit Schinken und Speck (1, 2, 4, a1, c, d, k, m)	Hausgemachte Pilz Maultaschen mit Rahmsauce und Kartoffelsalat (a1 2, c, d, k, l, m)
Freitag	Entenkeule aus dem Backofen dazu Kartoffelknödel und Rotkraut (a1, c, d, k, m)	Rahm-Blumenkohl dazu Kartoffel Rösti (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



Jetzt neu: Zahlung auch mit EC Karte möglich.

Bitte wieder die drei G Regelung für innen (Geimpft, Genesen oder Getestet.)

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.**

Speisenplan

Vom 27.09.-01.10.2021

Öffnungszeiten: 7:30 – 14:00 Uhr

Mittag 11:30 – 13:30 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 4,50 € Externe Gäste 5,50 €	Menü 2 Vegetarisch Interne Gäste 4,50 € Externe Gäste 5,50 €
Montag	Piccata Milanese (Mailänder Putenschnitzel) in Käse Ei Hülle dazu Tomatenspaghetti (a1 2, c, d, k, m)	Kürbis-Spätzle Pfanne mit Curry abgeschmeckt (a1 2, c, d, k, m)
Dienstag	Maultaschen-Pfanne „Thai-Style“ mit Gemüse und Curry (7, a1 2, c, d, k, m)	Kartoffel-Gemüse Gratin mit Ziegenkäse (a1, c, d, k, m)
Mittwoch	Schnitzel „Schweizer Art“ mit Tomaten, Röstzwiebeln und Käse überbacken dazu Pommes frites (a1 2, c, d, k, m)	Tagliatelle mit Erbsen, Karotten und Lauch (a1, c, d, k, m)
Donnerstag	Schweine Haxen Fleisch dazu Semmelknödel und Dunkelbierjus (a1 2, c, d, k, m)	Lauch-Zwiebel-Quiche (a1 2, c, d, k, m)
Freitag	Gebackenes Fischfilet dazu Sauce Remoulade und Kartoffelsalat (a1 2, b, c, d, k, m)	Gemüse Maultaschen geröstet, in Ei gebacken dazu Kartoffelsalat (a1, c, d, k, l, 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



Jetzt neu: Zahlung auch mit EC Karte möglich.

Bitte wieder die drei G Regelung für innen (Geimpft, Genesen oder Getestet.)

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