

Komm in: **Rolands öffentliche Kantine.**

Speisenplan

Vom 22.07. - 26.07.2024

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	Schnitzel paniert mit Möhren und Kohlrabi-Gemüse dazu Kartoffeln (a1 2, c, d, k, m)	Penne mit Erbsen und Zucchini (a1 2, c, d, k, m)
Dienstag	Putensahnegeschnetzeltes mit breiten Nudeln (a1 2, c, d, k, m)	Blumenkohl in Sahnesauce dazu Salzkartoffeln (a1 2, c, d, k, m)
Mittwoch	Hausgemachte Maultaschen mit Kartoffelsalat dazu Zwiebelschmelze (7, a1 2, c, d, k, m)	Spinat-Ricotta Lasagne dazu Salat vom Büfett (a1 2, c, d, k, m)
Donnerstag	Krustenbraten mit feiner Bratenjus dazu Spätzle (a1 2, c, d, k, m)	Hausgemachter Kartoffelpuffer mit Kräuterquark (a1 2, c, d, k, m)
Freitag	Fischteller: Lachsfilet und Backfisch dazu Kartoffelsalat (a1 2, b, c, d, k, m) Sonderessen 8,00 €	Geröstete Semmelknödel in Ei gebacken dazu Salat vom Büfett (a1 2, c, d, 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 29.07. - 02.08.2024

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	Schnupfnudel-Pfanne mit gebratenem Spitzkohl und Geschnetzeltem v. Schwein (a1 2, c, d, k, m)	Gebackener Camembert mit Preiselbeeren dazu Baguette (a1 2, c, d, k, m)
Dienstag	Hähnchencurry mit Basmatireis (a1 2, c, d, k, m)	Pilz-Reis Pfanne (a1 2, c, d, k, m)
Mittwoch	Schwabenteller: 1 Maultasche, 1 Fleischküchle und 1 Semmelknödel dazu Pilzrahmsauce (7, a1 2, c, d, k, m)	Kohlrabi-Möhren- Lauch Quiche (a1 2, c, d, k, m)
Donnerstag	Deftiger Cevapcici Auflauf mit Reis (a1 2, c, d, k, m)	Lauch-Erbsen-Karotten Pasta (a1 2, c, d, k, m)
Freitag	Paniertes Seelachsfilet gebacken dazu Sauce Remoulade und Kartoffelsalat (a1 2, b, c, d, k, m)	Champignon Omelette mit Kartoffeln (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