

Komm in: **Rolands öffentliche Kantine.**

Speisenplan

Vom 25.11. - 29.11.2024

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	Cannelloni mit Rindfleischfüllung auf Tomatensauce mit Käse gratiniert (a1 2, c, d, k, m)	Südtiroler Spezialität: Schlutzkrapfen an Nussbutter dazu Parmesankäse (a1 2, c, d, k, m)
Dienstag	Hähnchencurry mit Asia Gemüse dazu Reis (a1 2, c, d, k, m)	Gemüse Eintopf in der Terrine mit Kartoffeln (a1 2, c, d, k, m)
Mittwoch	Spaghetti Carbonara mit Speck und Schinken Sahne Sauce (7, 8, a1 2, c, d, k, m)	Gemüse-Schnitzel auf Kartoffel-Lauch Gratin (a1 2, c, d, k, m)
Donnerstag	Rinderleber mit Zwiebeln, Äpfeln und feiner Bratenjus dazu Kartoffelpüree (a1 2, c, d, k, m)	Rahm-Champignons dazu Brezelknödel (a1 2, c, d, k, m)
Freitag	Seelachsfilet gebacken dazu Sauce Remoulade und Kartoffelsalat (a1 2, b, c, d, k, m)	Vegetarischer Gute-Laune Teller zum selbst aussuchen (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 02.12. - 06.12.2024

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	Rahm-Fleischküchle mit Kaisergemüse und Pappardelle Nudeln (a1 2, c, d, k, m)	Gnocchi mit Ziegenkäse und Trüffelbutter (a1 2, c, d, k, m)
Dienstag	Ochsenbrust an Meerrettichsauce Preiselbeeren und Kartoffeln (a1 2, c, d, k, m) Sonderessen 8,00 €	Frühlingsrolle mit Asia Gemüse und Sojasauce (a1 2, c, d, k, m)
Mittwoch	Schinken-Nudel in Ei gebacken mit Käse gratiniert (a1 2, c, d, k, m)	Wintergemüse dazu Sauce Hollandaise und Salzkartoffeln (a1 2, c, d, k, m)
Donnerstag	Holzfüllersteak vom Schwein mit Röstzwiebeln dazu Pommes frites (a1 2, c, d, k, m)	Tortellini Spinat Ricotta mit Soja Bolognese dazu Parmesan (a1 2, c, d, k, m)
Freitag	Schollenfilet gebacken dazu Sauce Remoulade und Kartoffelsalat(a1 2, b, c, d, k, m)	Zucchini Schiffchen mit Ratatouille Gemüse dazu 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