

Komm in: **Rolands öffentliche Kantine.**

Speisenplan

Vom 26.05. - 30.05.2025

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 € - 10,00 € Variabel
- ❖ 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	Currywurst mit heißer Currysauce dazu Pommes frites (2 ,3, 4, 7, 8, a1 2, c, d, k, m)	Grüner Bohneneintopf mit Kartoffeln in der Terrine (a1 2, c, d, k, m)
Dienstag	Jägerschnitzel natur mit Champignonsauce dazu Spätzle (a1 2, c, d, k, m) Sonderessen 8,00 €	Nudelpfanne mit Avocados, Brokkoli und Ricotta (a1 2, c, d, k, m)
Mittwoch	Maultaschen Chili con Carne (a1 2, c, d, k, m)	Kartoffeln überbacken mit Lauch und Käse (a1 2, c, d, k, m)
Donnerstag	Feiertag	Feiertag
Freitag	Cordon Bleu vom Schwein dazu Kartoffelsalat (a1 2, c, d, k, m) Sonderessen 8,00 €	Vegetarische Maultaschen Variationen mit verschiedenen Saucen dazu Kartoffelsalat (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 02.06. - 06.06.2025

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 € - 10,00 € Variabel
- ❖ 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	Königsberger Klopse mit Kapernsauce dazu Reis (2 ,3, 4, 7, 8, a1 2, c, d, k, m)	Gemüsestrudel auf leichtem mediterranem Gemüse (a1 2, c, d, k, m)
Dienstag	Zwiebelfleisch (Rind) mit Röstzwiebeln und Jus dazu Salzkartoffeln (a1 2, c, d, k, m) Sonderessen 8,50 €	Lasagne Spinat Ricotta dazu Salat vom Büfett (a1 2, c, d, k, m)
Mittwoch	Cevapcici gebraten dazu Ajvar und Pommes (2, 7, 8, a1 2, c, d, k, m)	Gemüse Spaghetti an Pesto (a1 2, c, d, k, m)
Donnerstag	Hähnchenpfanne Shanghai mit Asia Nudeln und Gemüse (a1 2, c, d, k, m)	Frischer Spargel im Flädle mit Sauce Hollandaise (a1 2, c, d, k, m) Sonderessen 8,50 €
Freitag	Seelachsfilet paniert gebacken dazu Kartoffelsalat und Sauce Remoulade (a1 2, b, c, d, k, m) Sonderessen 8,00 €	Kaiserschmarrn dazu Apfelmus (a1 2, c, k)



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