

Komm in: **Rolands öffentliche Kantine.**

# Speisenplan

Vom 27.05.-31.05.2024

**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.

	<b>Menü 1</b> <b>Interne Gäste 5,30 €</b> <b>Externe Gäste 7,30 €</b>	<b>Menü 2 Vegetarisch</b> <b>Interne Gäste 5,30 €</b> <b>Externe Gäste 7,30 €</b>
<b>Montag</b>	Bauernpfanne: Kartoffeln, Speck, Zwiebeln Schweinefleisch in Ei gebacken (a1 2, c, d, k, m)	Tagliarini mit grünen Spargel (a1 2, c, d, k, m)
<b>Dienstag</b>	Cordon Bleu vom Schwein dazu Pommes Frites (a1 2, c, d, k, m) <b>8,00 €</b>	Pilz-Broccoli-Blumenkohl Pfanne mit Kartoffeln und Fetakäse (a1 2, c, d, k, m)
<b>Mittwoch</b>	China Reispfanne mit Hähnchenfiletstreifen und Asia Gemüse (a1 2, c, d, k, m)	Quiche mit Spargel und Ziegenkäse (a1 2, c, d, k, m)
<b>Donnerstag</b>	Feiertag	Feiertag
<b>Freitag</b>	Unser Klassiker 2 hausgemachte Maultaschen geschmelzt dazu Kartoffelsalat 7,8,(a1 2, c, d, k, m)	Penne mit Spinat-Erdnuss Sauce (a1 2, c, d, g1, 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  
**0173/9572895**



Komm in:

**Rolands öffentliche Kantine.**

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

# Speisenplan

Vom 03.06.-07.06.2024

**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.

	<b>Menü 1</b> <b>Interne Gäste 5,30 €</b> <b>Externe Gäste 7,30 €</b>	<b>Menü 2 Vegetarisch</b> <b>Interne Gäste 5,30 €</b> <b>Externe Gäste 7,30 €</b>
<b>Montag</b>	Schinkennudeln in Ei gebraten (2, 3, 4, 7, 8, a1 2, c, d, k, m)	3 Eier in leichter Senfsauce dazu Salzkartoffeln (a1 2, c, d, k, m)
<b>Dienstag</b>	Pfeffer-Spießbraten dazu Spätzle und Bratenjus (a1 2, c, d, k, m)	2 Veggie -Schnitzel Hawaii mit Ananas und Käse überbacken (a1 2, c, d, k, m)
<b>Mittwoch</b>	Spaghetti Carbonara mit Speck und Schinken (2,3,4,7,8, a1 2, c, d, k, m)	Pilz-Paprika Gyros dazu Pommes frites (a1 2, c, d, k, m)
<b>Donnerstag</b>	Rinderbrust an Meerrettichsauce dazu Kartoffeln u. Preiselbeeren (a1 2, c, d, k, m) <b>8,00 €</b>	Spinat-Omelette mit Fetakäse (a1 2, c, d, k, m)
<b>Freitag</b>	Seelachsfilet gebacken dazu Sauce Remoulade und Kartoffelsalat (a1 2, b, c, d, k, m)	Bohnen – Tomaten Pasta (a1 2, 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  
**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