

Komm in: **Rolands öffentliche Kantine.**

Speisenplan

Vom 27.06.-01.07.2022

Öffnungszeiten: 8:00 – 14:00 Uhr

Mittag 11:30 – 13:30 Uhr

- ❖ Menü 1 u. 2 beinhalten eine Suppe. Salat vom Büfett 1,00 € 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	Geflügel Hacksteak dazu Ratatouille Gemüse mit Kartoffeln (a1 2, c, d, k, m)	Gnocchi mit mediterranem Gemüse (a1, c, d, k, m)
Dienstag	Schnitzel vom Schwein dazu Pommes frites (a1 2, c, d, k, m)	Tortellini an leichter Chili-Sahne-Sauce (a1, c, d, k, m)
Mittwoch	Schinken Nudeln in Ei gebacken (1, 2, 3, 4, a1, c, d, k, m)	Rösti mit mediterranem Gemüse und Schafskäse überbacken (a1, c, d, k, m)
Donnerstag	Hähnchenbrust Hawaii dazu Reis (a1, c, d, k, m)	Frühlingsrolle mit Dip (a1, c, d, k, l, m)
Freitag	Seelachsfilet dazu Sauce Remoulade und Kartoffelsalat (a1 2, b, c, d, k, m)	China-Nudelpfanne mit Gemüse (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



Zusatzstoffe und Allergene:

- | | | | | |
|--|---|--|--|--|
| <p>1 mit Farbstoff
 2 mit Konservierungsstoff
 3 mit Antioxidationsmittel
 4 mit Geschmacksverstärker
 5 mit Schwärzungsmittel
 7 mit Phosphat
 8 mit Milcheiweiß</p> | <p>9 koffeinhaltig
 10 Chinin haltig
 11 gewachst
 12 mit Taurin
 13 enthält eine Phenylalaninquelle
 14 mit Süßungsmitteln</p> | <p>a Gluten
 b Fisch
 c Milchprodukte (Laktose)
 d Senf
 e Lupine
 f Krebstiere
 g 1Erdnuss; 2Walnuss;
 3Pecanuss; 4Haselnuss;
 5Cashew</p> | <p>h Schalenfrüchte
 i Sesam
 j Weichtiere
 k Ei
 l Soja
 m Sellerie
 n Schwefeldioxid/Sulphite</p> | <p>a1 Weizen
 a2 Dinkel
 a3 Roggen
 a4 Gerste
 a5 Hafer</p> |
|--|---|--|--|--|

Komm in: **Rolands öffentliche Kantine.**

Speisenplan

Vom 04.07.-08.07.2022

Öffnungszeiten: 8:00 – 14:00 Uhr

Mittag 11:30 – 13:30 Uhr

- ❖ Menü 1 u. 2 beinhalten eine Suppe. Salat vom Büfett 1.00 € 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	Hausgemachte Maultaschen mit Champignonsauce dazu Kartoffelsalat (a1 2, c, d, k, m)	Gemüse Reis Bällchen dazu Dips (a1, c, d, k, m)
Dienstag	Schweizer Käseschnitzel mit Tomaten. Zwiebeln und Käse überbacken dazu Pommes frites (a1, c, d, k, m)	Hirtenpfanne mit Nudeln, Gemüse und Schafskäse (a1 2, c, d, k, m)
Mittwoch	Hähnchengeschnetzeltes süß-sauer dazu Basmatireis (1, 2, 3, 4, a1, c, d, k, m)	Knödel mit frischem Pilzragout (a1 2, c, d, k, m)
Donnerstag	Rinderschmorbraten dazu Spätzle (a1, c, d, k, m)	Gemüse Strudel (a1 2, c, d, k, m)
Freitag	Backfisch dazu Sauce Remoulade und Kartoffelsalat (a1 2, b, c, d, k, m)	Kartoffel Champignon Pfifferlings Gratin (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



Zusatzstoffe und Allergene:

- | | | | | |
|--|---|--|--|--|
| <p>1 mit Farbstoff
 2 mit Konservierungsstoff
 3 mit Antioxidationsmittel
 4 mit Geschmacksverstärker
 5 mit Schwärzungsmittel
 7 mit Phosphat
 8 mit Milcheiweiß</p> | <p>9 koffeinhaltig
 10 Chinin haltig
 11 gewachst
 12 mit Taurin
 13 enthält eine Phenylalaninquelle
 14 mit Süßungsmitteln</p> | <p>a Gluten
 b Fisch
 c Milchprodukte (Laktose)
 d Senf
 e Lupine
 f Krebstiere
 g 1Erdnuss; 2Walnuss; 3Pecanuss; 4Haselnuss; 5Cashew</p> | <p>h Schalenfrüchte
 i Sesam
 j Weichtiere
 k Ei
 l Soja
 m Sellerie
 n Schwefeldioxid/Sulphite</p> | <p>a1 Weizen
 a2 Dinkel
 a3 Roggen
 a4 Gerste
 a5 Hafer</p> |
|--|---|--|--|--|