

Komm in: **Rolands öffentliche Kantine.**

Speisenplan

Vom 28.04. - 02.05.2025

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	Roter gefüllter Paprika an Tomatensauce dazu Reis (2,3,4,7,8, a1 2, c, d, k, m)	Süßkartoffeln mit Linsen (a1 2, c, d, k, m)
Dienstag	XL Schnitzel Wiener Art vom Schwein dazu Pommes frites (a1 2, c, d, k, m) Sonderessen 8,00 €	Nudeln mit Erbsensauce (a1 2, c, d, k, m)
Mittwoch	Hausgemachte Cordon-Bleu-Frikadellen mit Wirsing-Kartoffelstampf (a1 2, c, d, k, m)	Flädle mit frischem Spargel und Sauce Hollandaise (a1 2, c, d, k, m) Sonderessen 8,50 €
Donnerstag	Feiertag	Feiertag
Freitag	Rotbarschfilet gebacken dazu Kartoffelsalat und Sauce Remoulade (a1 2, b, c, d, k, m)	Gemüsemaultaschen in Ei gebacken 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 05.05. - 09.05.2025

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	Linsen mit Spätzle dazu 1 Paar Saitenwürstchen (2, 3, 4, 7, 8, a1 2, c, d, k, m)	Buntes Grillgemüse mit Rosmarinkartoffeln (a1 2, c, d, k, l, m)
Dienstag	Schweinefilet-Medaillons a la Toast Hawaii (2 Stück) mit Käse überbacken (2, 3, 4, 7, 8, a1 2, c, d, k, m)	Frisches Spargel-Champignon-Ragout dazu Semmelknödel (a1 2, c, d, k, l, m)
Mittwoch	Pfeffer-Putenschnitzel dazu karibischer Kokosreis (a1 2, c, d, k, m)	Bunter Salatteller vom Büfett zum selbst anrichten dazu knusprige Kartoffeltasche (a1 2, c, d, k, m)
Donnerstag	Frankfurter Frühlingsragout (vom Kalb, mit Möhren Kohlrabi, Zuckerschoten, Lauch, Kerbel, Petersilie u. Dill) dazu Salzkartoffeln (a1 2, c, d, k, m)	Asia-Nudelpfanne mit Gemüse und Sojasauce (a1 2, c, d, k, m)
Freitag	Zanderfilet natur gebraten dazu Feinschmecker Kartoffelpüree (a1 2, b, c, d, k, m) Sonderessen 8,50 €	Gemüsefrikadellen mit Kartoffeln und Sauce (a1 2, c, d, k, m)



Partyservice:
 Individuell und
 preiswert für jeden
 Anlass
0173/9572895



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> |
|--|---|--|--|--|