

Komm in: **Rolands öffentliche Kantine** Eintritt für jedermann.

Speisenplan

Vom 28.09.-02.10.2020

Öffnungszeiten: 7:30 – 14:30 Uhr

Mittag 11:30 – 14:00 Uhr

- ❖ Menü 1 u. 2 beinhalten eine Suppe. Salat 0,50 € extra
- ❖ Nachtisch zur Wahl 0,50 € extra.
- ❖ Alternativ kann jeden Tag ein großer Salat als Hauptgang gewählt werden.

	Menü 1 Interne Gäste 4,00 € Externe Gäste 5,50 €	Menü 2 Vegetarisch Interne Gäste 4,00 € Externe Gäste 5,50 €
Montag	Maultaschen Lasagne (7, a1 2, c, d, k, m)	Kürbis-Spätzle Pfanne (a1 2, c, d, k, m)
Dienstag	Schweine Krustenbraten an Dunkelbiersauce dazu Spätzle (a1, c, d, k, m)	Gemüsefrikassee dazu Basmatireis (a1, c, d, k, m)
Mittwoch	Krautwickel mit Specksauce dazu Salzkartoffeln (1, 2, 3, 4, a1, c, d, k, m)	Pilz-Gratin mit Kartoffeln mit Käse gratiniert (a1, c, d, k, m)
Donnerstag	Deftiger Erbsen Eintopf mit Speck, Zwiebeln und Kassler dazu Kartoffeln (1, 2, 3, 4, a1, c, d, k, m)	Spaghetti mit Gorgonzolasauce (a1, c, d, k, m)
Freitag	Seelachsfilet gebacken dazu Kartoffelsalat und Sauce Remoulade (a1 2, b, c, d, k, m)	2 Pizza Snack Margerita dazu kleiner Salat (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 (01739572895)

Ihr Rolands Maultaschen-Team



Komm in: **Rolands öffentliche Kantine** Eintritt für jedermann.

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

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 05.10.-09.10.2020

Öffnungszeiten: 7:30 – 14:30 Uhr

Mittag 11:30 – 14:00 Uhr

- ❖ Menü 1 u. 2 beinhalten eine Suppe. Salat 0,50 € extra
- ❖ Nachtisch zur Wahl 0,50 € extra.
- ❖ Alternativ kann jeden Tag ein großer Salat als Hauptgang gewählt werden.

	Menü 1 Interne Gäste 4,00 € Externe Gäste 5,50 €	Menü 2 Vegetarisch Interne Gäste 4,00 € Externe Gäste 5,50 €
Montag	Linsen mit Spätzle dazu 1 Paar Saitenwürstchen (7, 8, a1, c, d, k, m)	Rosenkohl-Kartoffel Pfanne (a1, c, d, k, m)
Dienstag	Putengeschnetzeltes Allgäuer Art mit Käse gratiniert dazu Nudeln (a1, c, d, k, m)	Pilz Maultaschen an leichtem Rahm-Sößle dazu Kartoffelsalat (a1 2, c, d, k, l, m)
Mittwoch	2 Hackklopse in Kräutersauce dazu Reis (a1 2 3, c, d, k, m)	„Tiroler Schlutzkrapfen“ in Butter geschwenkt dazu Parmesankäse (a1, c, d, k, m)
Donnerstag	Schwäbischer Sauerbraten dazu Knödel oder Spätzle (a1 2, c, d, k, m)	Schupfnudel-Kürbis Allerlei aus der Pfanne (a1, c, d, k, m)
Freitag	Hausgemachte Lachs-Klößchen in Dillrahmsauce dazu Kartoffeln (a1, b, c, d, k, m)	Kräuter-Kaiserschmarren mit Rahmpilzen (a1, c, d, k, m)

Die Preise für unser Frühstücksangebot, Nachtisch und unsere Zwischenverpflegung entnehmen Sie bitte den Aushängen und Beschilderungen in der Kantine.

preiswert für jeden Anlass (01739572895)

Ihr Rolands Maultaschen-Team

Partyservice: Individuell und



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

- 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