

Komm in: **Rolands öffentliche Kantine.**

Speisenplan

Vom 28.10. - 01.11.2024

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

	Menü 1 Interne Gäste 5,30 € Externe Gäste 7,30 €	Menü 2 Vegetarisch Interne Gäste 5,30 € Externe Gäste 7,30 €
Montag	Schweinerückensteak vom Grill mit Kräuterbutter dazu buntes Gemüse und Pommes frites (a1 2, c, d, k, m) Sonderessen 8,00 €	Soja Bolognese mit Spaghetti und Parmesankäse (a1 2, c, d, k, l, m)
Dienstag	Zwei Maultaschen auf Lauchgemüse mit Käse gratiniert dazu Kartoffelsalat (7, a1 2, c, d, k, m)	Bratkartoffel-Pfanne (Lauch, Zwiebeln, Paprika und Zucchini) (a1 2, c, d, k, m)
Mittwoch	Hackbällchen/Fleischküchle mit Schaschlik Sauce dazu Kartoffelpüree (a1 2, c, d, k, m)	3 süß-saure Eier in Senfsauce dazu Salzkartoffeln (a1 2, c, d, k, m)
Donnerstag	Hähnchenbrust vom Grill dazu Curryrahm mit Früchten dazu Reis (a1 2, c, d, k, m)	Veggie Teller gemischt: dreierlei Sorten von allem Ebbes (a1 2, c, d, k, m)
Freitag	Feiertag	Feiertag



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 04.11. - 08.11.2024

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

	Menü 1 Interne Gäste 5,30 € Externe Gäste 7,30 €	Menü 2 Vegetarisch Interne Gäste 5,30 € Externe Gäste 7,30 €
Montag	Schlachtplatte: Kesselfleisch, Leberwürstchen dazu Speckkraut u. Püree (2, 3, 4, 7, 8, a1 2, c, d, k, m)	Gemüsefrikassee dazu Reis (a1 2, c, d, k, m)
Dienstag	Putensteak Hawaii mit Ananas und Käse überbacken dazu Pommes frites (a1 2, c, d, k, m)	Grüne Tagliatelle mit mediterranem Gemüse und Feta Käse (a1 2, c, d, k, m)
Mittwoch	Jägerschnitzel mit feiner Pilzsauce dazu Spätzle (a1 2, c, d, k, m)	Kürbiskern Rösti mit geröstetem Kürbis und Brokkoli mit Käse gratiniert (a1 2, c, d, k, m)
Donnerstag	¼ Ente aus dem Backofen dazu Kartoffelkloß und Rotkraut (a1 2, c, d, k, m) Sonderessen 8,00 €	Gefüllte Pfannkuchen mit Gemüse dazu Sauce Hollandaise (a1 2, c, d, k, m)
Freitag	Seelachsfilet paniert gebacken dazu Kartoffelsalat und Sauce Remoulade (a1 2, b, c, d, k, m)	Berg-Käse Nockerln mit Gorgonzolasauce (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