

Komm in: **Rolands öffentliche Kantine.**

Speisenplan

Vom 29.04.-03.05.2024

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

	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)	Blumenkohlröschen und Champignons paniert gebacken Remouladensauce dazu Salat vom Büfett (a1 2, c, d, k, l, m)
Dienstag	Hähnchen Knusperschnitzel dazu Kartoffelsalat (a1 2, c, d, k, m)	Gemischter Nudelteller mit verschiedenen Saucen (a1 2, c, d, k, m)
Mittwoch	Feiertag	Feiertag
Donnerstag	Würstlesteller: 1 Rote und 1 Bratwurst dazu Pommes frites (1,2,3,7, 8, a1 2, c, d, k, m)	Grünes Spargel Thai Curry dazu Jasminreis (a1 2, c, d, k, m)
Freitag	Frisch gebratenes Lachsfilet dazu Western Kartoffeln, Knoblauch Dip (a1 2, b, c, d, k, m) Sonderessen 8,00 €	Frühlingsrolle dazu Asia-Gemüse und Sojasauce (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 06.05.-10.05.2024

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

	Menü 1 Interne Gäste 5,30 € Externe Gäste 7,30 €	Menü 2 Vegetarisch Interne Gäste 5,30 € Externe Gäste 7,30 €
Montag	Spaghetti mit Sauce Bolognese dazu Parmesankäse (a1 2, c, d, k, m)	Cannelloni Spinat Ricotta auf Tomatensauce mit Käse gratiniert (a1 2, c, d, k, m)
Dienstag	Putensahne-Geschnetzeltes dazu Reis (a1 2, c, d, k, m)	2 Stück Veggie Schnitzel Jäger Art (a1 2, c, d, k, l, m)
Mittwoch	Rindersaftgulasch mit Paprika dazu Spätzle (a1 2, c, d, k, m) Sonderessen 8,00 €	Gnocchi Auflauf mit Spinat und Mozzarellakruste (a1 2, c, d, k, m)
Donnerstag	Feiertag	Feiertag
Freitag	Backfisch dazu Sauce Remoulade und Kartoffelsalat (a1 2, b, c, d, k, m)	Apfelstrudel mit Vanillesauce (a1 2, c, k)



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