

Komm in: **Rolands öffentliche Kantine.**

Speisenplan

Vom 29.05.-02.06.2023

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 6,50 €	Menü 2 Vegetarisch Interne Gäste 4,50 € Externe Gäste 6,50 €
Montag	Feiertag	Feiertag
Dienstag	Spaghetti Bolognese mit Parmesan (a1 2, c, d, k, m)	Rösti mit Spargel Ragout (a1 2, c, d, k, m)
Mittwoch	Putenschnitzel Hawaii mit Ananas und Käse gratiniert auf knusprigem Toastbrot (a1 2, c, d, k, m)	2 Frühlingsrollen mit verschiedenen Dips (a1 2, c, d, k, m)
Donnerstag	Cevapcici und Chicken Wings mit Ajvar dazu Western Kartoffeln (a1 2, c, d, k, m)	Pilz Omelette mit Kartoffeln (a1 2, c, d, k, m)
Freitag	Seelachsfilet gebacken dazu Sauce Remoulade und Kartoffelsalat (a1 2, b, c, d, k, m)	Frische bunte Tagliatelle mit Käsesauce (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
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> |
|--|---|--|--|--|

Komm in: **Rolands öffentliche Kantine.**

Speisenplan

Vom 05.06.-09.06.2023

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 6,50 €	Menü 2 Vegetarisch Interne Gäste 4,50 € Externe Gäste 6,50 €
Montag	Studenten Cordon Bleu (Panierter Fleischkäse mit Käse) dazu Pommes frites (7, 8, a1 2, c, d, k, m)	Gefüllter Paprika mit Tomatensauce dazu Reis (a1 2, c, d, k, m)
Dienstag	Ochsenbrust in Meerrettichsauce dazu Preiselbeeren und Salzkartoffeln (a1 2, c, d, k, m) 7,00 €	Tiroler Schlutzkrapfen mit Parmesan und Nussbutter (a1 2, c, d, k, m)
Mittwoch	Hähnchengeschnetzeltes süß sauer dazu Basmatireis (a1 2, c, d, k, m)	3 Eier in Kräutersauce dazu Kartoffeln (a1 2, c, d, k, m)
Donnerstag	Feiertag	Feiertag
Freitag	Kabeljau gedämpft an Meerrettichschaum dazu Salzkartoffeln (a1 2, b, c, d, k, m)	Spaghetti mit Soja Bolognese und Parmesan (a1 2, 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
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> |
|--|---|--|--|--|