

Komm in: **Rolands öffentliche Kantine.**

Speisenplan

Vom 30.09. - 04.10.2024

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	Maispoularden Brust Stücke v. Grill und Chicken Wings dazu Western Kartoffeln DIP (7, a1 2, c, d, k, m)	Spinat-Ricotta Lasagne dazu Salat vom Büfett (a1 2, c, d, k, m)
Dienstag	Hirtentasche griechische Art dazu Pommes frites (a1 2, c, d, k, m)	Kürbis-Brokkoli-Quiche (a1 2, c, d, k, m)
Mittwoch	Wildragout mit Semmelknödel und Rosenkohl (a1 2, c, d, k, m) Sonderessen 8,00 €	Pilzragout dazu Semmelknödel (a1 2, c, d, k, m)
Donnerstag	Feiertag	Feiertag
Freitag	Unser Klassiker: 2 hausgemachte Maultaschen mit Zwiebelschmelze dazu Kartoffelsalat (7, a1 2, c, d, k, m)	Hausgemachte Gemüsemaultaschen mit pikanter Paprikasauce 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 07.10. - 11.10.2024

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
- ❖ Nachttisch 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	Knusperschnitzel vom Hähnchen dazu Pommes frites (a1 2, c, d, k, m)	Asia-Nudel-Pfanne (a1 2, c, d, k, m)
Dienstag	„Berner Pfanne“ Geschnetzeltes vom Schwein mit Paprika, Zwiebeln, Creme Fraiche und Käse dazu Spirelli Nudeln (a1 2, c, d, k, m)	Bohneneintopf a la Chef mit Kartoffeln in der Terrine (a1 2, c, d, k, m)
Mittwoch	Bauernfrühstück in Ei gebacken (a1 2, c, d, k, m)	Kokos Curry mit Kürbis und Spinat dazu Reis (a1 2, c, d, k, m)
Donnerstag	¼ Ente aus dem Backofen dazu Kartoffelknödel und Rotkraut (a1 2, c, d, k, m) Sonderessen 8,00 €	Nudel-Auflauf mit Lauch und Blumenkohl mit Käse gratiniert (a1 2, c, d, k, m)
Freitag	Rotbarschfilet gebacken dazu Sauce Remoulade und Kartoffelsalat (a1 2, b, c, d, k, m)	Rahmspinat mit Kartoffeln und Rührei (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