

Komm in: **Rolands öffentliche Kantine.**

Speisenplan

Vom 30.10.-03.11.2023

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	Geröstete Maultaschen in Ei gebacken dazu Kartoffelsalat (7, a1 2, c, d, k, m)	Gemüse Küchle auf Kartoffel-Lauch Püree (a1, c, d, k, m)
Dienstag	Knusprige Chicken Schnitzel Streifen auf Asia Gemüse Reis (a1 2, c, d, k, m)	3 Eier in Kräuter-Senf Sauce dazu Kartoffeln (a1 2, c, d, k, m)
Mittwoch	Feiertag	Feiertag
Donnerstag	¼ Ente mit Rotkraut und Kartoffelklöße (a1 2, c, d, k, m) 7,00 €	Spaghetti mit gerösteten Kürbisstücken an leichter Currysauce (a1 2, c, d, k, m)
Freitag	Backfisch dazu Sauce Remoulade und Kartoffel-Gurkensalat (a1 2, b, c, d, k, m)	Rahm-Spinat mit Kartoffeln und Rührei (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:

- 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 06.11.-10.11.2023

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	Lasagne Bolognese (a1 2, c, d, k, m)	Kohlrabi, Schwarzwurzel Gemüse dazu Kartoffeln und Petersiliensauce (a1 2, c, d, k, m)
Dienstag	Rinderbrustgulasch mit frischen Karotten dazu Kartoffeln Meerrettichsauce und Preiselbeeren (a1 2, c, d, k, m) 7,00 €	Gnocchi mit Ziegenkäse und Trüffelbutter (a1 2, c, d, k, m)
Mittwoch	Schlachtplatte: Kesselfleisch und 1 Leberwürstle mit Kartoffeln u. Speckkraut (2, 3, 4, 7, 8, a1 2, c, d, k, m)	Kürbis-Lauch-Quiche (a1 2, c, d, k, m)
Donnerstag	Rahm-Fleischküchle dazu Penne (a1 2, c, d, k, m)	Gebackener Schafskäse in Alufolie mit Paprika, Tomaten, Zwiebeln, Oliven dazu Baguette (a1 2, c, d, m)
Freitag	Fischfilet natur gebraten dazu leichte Senfsauce und Salzkartoffeln (a1 2, b, c, d, k, m)	Rosenkohl-Kartoffel-Pfanne (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:

- 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