

Komm in: **Rolands öffentliche Kantine.**

Speisenplan

Vom 31.03. - 04.04.2025

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 € - 10,00 € Variabel
- ❖ 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	Fleischküchle XL dazu Speckbohnen und Kartoffelpüree (7, 8, a1 2, c, d, k, m)	Rote Linsen Soja-Bolognese dazu Spätzle (a1 2, c, d, k, l, m)
Dienstag	Hühnerfrikassee mit Spargel, Champignons und Erbsen dazu Reis (a1 2, c, d, k, m)	Gnocchi-Pilzpfanne mit Salbei, Frühlingszwiebeln und Parmesan (a1 2, c, d, k, m)
Mittwoch	Gebratenes Schweinekotelette paniert dazu Pommes frites (a1 2, c, d, k, m)	Kartoffel-Gulasch mit Gemüse deftig abgeschmeckt (a1 2, c, d, k, m)
Donnerstag	Ochsenbrust mit Meerrettichsauce dazu Kartoffeln und Preiselbeeren (a1 2, c, d, k, m) Sonderessen 8,50 €	Ofenkartoffel mit Rahmchampignons (a1 2, c, d, k, m)
Freitag	Seelachsfilet gebacken dazu Sauce Remoulade und Kartoffelsalat (a1 2, b, c, d, k, m) Sonderessen 8,00 €	Rosenkohl mit Muskatbutter dazu Kartoffeln (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 07.04. - 11.04.2025

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 € - 10,00 € Variabel
- ❖ 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	Hausgemachter Hackbraten mit „Schaschlik“ Sauce dazu Spätzle (a1 2, c, d, k, m)	Cannelloni Spinat-Ricotta auf Tomatensauce mit Käse gratiniert (a1 2, c, d, k, m)
Dienstag	Hähnchenbrustfilet natur gebraten Kräutersauce und Nudeln (a1 2, c, d, k, m)	Spargel-Pilz Ragout dazu Semmelknödel (a1 2 3, c, d, k, m)
Mittwoch	Schweinehaxenfleisch an Dunkelbiersauce dazu Knödeln (a1 2, c, d, k, m)	Gemüse Pasta Pfanne (a1 2, c, d, k, m)
Donnerstag	Gyros, Cevapcici, Grillwürstchen mit Pommes frites dazu Ajvar (a1 2, c, d, k, m) Sonderessen 8,00 €	Eier Omelette mit Rahmspinat dazu Kartoffelpüree (a1 2, c, d, k, m)
Freitag	Backfisch mit Aisa Gemüse Reis (a1 2, b, c, d, k, m)	Kaiserschmarrn dazu Apfelmus (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