

Speisenplan

Vom 31.10.-04.11.2022

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 6,00 €	Menü 2 Vegetarisch Interne Gäste 4,50 € Externe Gäste 6,00 €
Montag	Großes Fleischkühle „Jäger Art“ mit Pilzsauce dazu Spätzle (a1 2, c, d, k, m)	Pasta mit mediterranem Gemüse (a1 2, c, d, k, m)
Dienstag	Feiertag	Feiertag
Mittwoch	Schwarzwälder Schäume mit Kraut und Püree (a1 2, c, d, k, m)	Brokkoli-Blumenkohl Gratin mit Kartoffeln (a1, c, d, k, m)
Donnerstag	Schwäbischer Sauerbraten dazu Spätzle (a1 2, c, d, k, m)	Tagliatelle mit Pilzen und Rahmsauce (a1, c, d, k, m)
Freitag	Lachsstücke auf Gemüse der Saison dazu Kartoffeln (a1 2, b, c, d, k, m)	Rahmspinat dazu Rührei und Pellkartoffeln (a1, 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



Komm in: Rolands öffentliche Kantine.

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

Speisenplan

Vom 07.11.-11.11.2022

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 6,00 €	Menü 2 Vegetarisch Interne Gäste 4,50 € Externe Gäste 6,00 €
Montag	Unser Klassiker: 2 hausgemachte Maultaschen mit Zwiebelschmälze dazu Kartoffelsalat (7, a1 2, c, d, k, m)	Gebackener Camembert mit Preiselbeeren und Baguette (a1 2, c, d, k, m)
Dienstag	Paprika-Schnitzel natur dazu Reis (a1, c, d, k, m)	Möhren-Ragout dazu Nudeln (a1 2, c, d, k, m)
Mittwoch	Putenbrust natur auf Herbstgemüse dazu Kartoffeln (a1, c, d, k, m)	Chili sin Carne mit Kartoffeln (a1 2, c, d, k, m)
Donnerstag	1 Paar Kalbsbratwürste mit bayrisch Kraut und Püree (a1, c, d, k, m)	Linsencurry mit Gemüse (a1 2, c, d, k, m)
Freitag	Seelachsfilet gebacken dazu Sauce Remoulade und Kartoffelsalat (a1 2, b, c, d, k, m)	Szegediner Bauernpfanne mit Gemüse, Kraut und Kartoffeln (a1, 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



Komm in: Rolands öffentliche Kantine.

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