

Komm in: **Rolands öffentliche Kantine.**

# Speisenplan

Vom 01.04.-05.04.2024

**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

	<b>Menü 1</b> <b>Interne Gäste 5,30 €</b> <b>Externe Gäste 7,30 €</b>	<b>Menü 2 Vegetarisch</b> <b>Interne Gäste 5,30 €</b> <b>Externe Gäste 7,30 €</b>
<b>Montag</b>	Feiertag	Feiertag
<b>Dienstag</b>	Schweinerückensteak mit Pfefferrahmsauce dazu Kroketten (a1 2, c, d, k, m)	Frischkäse Maultaschen mit einer Spinat-Sahnesauce (a1 2, c, d, k, m)
<b>Mittwoch</b>	Bauern Gröstls mit Kartoffeln, Kassler, Speck, Zwiebeln in Ei gebacken (a1 2, c, d, k, m)	Veggie Teller nach Laune des Kochs zum Aussuchen (a1 2, c, d, k, m)
<b>Donnerstag</b>	Cordon Bleu vom Schwein dazu Pommes frites (a1 2, c, d, k, m) <b>Sonderessen 8.00 €</b>	Ungarisches Kartoffel Gulasch (a1 2, c, d, k, m)
<b>Freitag</b>	Seelachsfilet gebacken mit Sauce Remoulade dazu Kartoffelsalat (a1 2, b, c, d, k, m)	Gebackene Camembert-Donuts dazu Preiselbeeren und Baguette (a1 2, c, k)



**Partyservice:**  
 Individuell und  
 preiswert für jeden  
 Anlass  
**0173/9572895**



**Zusatzstoffe und Allergene:**

- |  |   |  |  |  |
|--|---|--|--|--|
| <p><b>1</b> mit Farbstoff<br/> <b>2</b> mit Konservierungsstoff<br/> <b>3</b> mit Antioxidationsmittel<br/> <b>4</b> mit Geschmacksverstärker<br/> <b>5</b> mit Schwärzungsmittel<br/> <b>7</b> mit Phosphat<br/> <b>8</b> mit Milcheiweiß</p> | <p><b>9</b> koffeinhaltig<br/> <b>10</b> Chinin haltig<br/> <b>11</b> gewachst<br/> <b>12</b> mit Taurin<br/> <b>13</b> enthält eine Phenylalaninquelle<br/> <b>14</b> mit Süßungsmitteln</p> | <p><b>a</b> Gluten<br/> <b>b</b> Fisch<br/> <b>c</b> Milchprodukte (Laktose)<br/> <b>d</b> Senf<br/> <b>e</b> Lupine<br/> <b>f</b> Krebstiere<br/> <b>g</b> 1Erdnuss; 2Walnuss;<br/>                 3Pecanuss; 4Haselnuss;<br/>                 5Cashew</p> | <p><b>h</b> Schalenfrüchte<br/> <b>i</b> Sesam<br/> <b>j</b> Weichtiere<br/> <b>k</b> Ei<br/> <b>l</b> Soja<br/> <b>m</b> Sellerie<br/> <b>n</b> Schwefeldioxid/Sulphite</p> | <p><b>a1</b> Weizen<br/> <b>a2</b> Dinkel<br/> <b>a3</b> Roggen<br/> <b>a4</b> Gerste<br/> <b>a5</b> Hafer</p> |
|--|---|--|--|--|

Komm in: **Rolands öffentliche Kantine.**

# Speisenplan

Vom 08.04.-12.04.2024

**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

	<b>Menü 1</b> <b>Interne Gäste 5,30 €</b> <b>Externe Gäste 7,30 €</b>	<b>Menü 2 Vegetarisch</b> <b>Interne Gäste 5,30 €</b> <b>Externe Gäste 7,30 €</b>
<b>Montag</b>	Fleischküchle griechische Art dazu Djuvec Reis (a1 2, c, d, k, m)	Gemüse Maultaschen Hirten Art mit Oliven, Hirtenpaprika und mit Schafskäse überbacken (a1 2, c, d, k, m)
<b>Dienstag</b>	Karlsbader Rahmgulasch (vom Schwein) dazu Spätzle (a1 2, c, d, k, m)	Wald Pilz Quiche mit Mangold und Ziegenkäse (a1 2, c, d, k, m)
<b>Mittwoch</b>	Hühnerfrikassee mit Spargel, Champignons, Erbsen dazu Reis (a1 2, c, d, k, m)	Kartoffel-Rösti mit mediterran gebratenem Gemüse und mit Schafskäse gratiniert (a1 2, c, d, k, m)
<b>Donnerstag</b>	Rinderleber Berliner Art mit Äpfeln und Zwiebeln dazu Kartoffelpüree und feine Bratenjus (a1 2, c, d, k, m)	Gemüseteller mit frischem Spargel, Sauce Hollandaise und Kartoffeln (a1 2, c, d, k, m)
<b>Freitag</b>	<u>Fischteller</u> : Lachsfilet gebraten und Knusperfischstücke dazu Sauce Remoulade und Kartoffelsalat (a1 2, b, c, d, k, m) <b>8.00 €</b>	Frisches Champignon Omelette mit Kartoffeln (a1 2, c, d, k, m)



**Partyservice:**  
 Individuell und  
 preiswert für jeden  
 Anlass  
**0173/9572895**



**Zusatzstoffe und Allergene:**

- |  |   |  |  |  |
|--|---|--|--|--|
| <p><b>1</b> mit Farbstoff<br/> <b>2</b> mit Konservierungsstoff<br/> <b>3</b> mit Antioxidationsmittel<br/> <b>4</b> mit Geschmacksverstärker<br/> <b>5</b> mit Schwärzungsmittel<br/> <b>7</b> mit Phosphat<br/> <b>8</b> mit Milcheiweiß</p> | <p><b>9</b> koffeinhaltig<br/> <b>10</b> Chinin haltig<br/> <b>11</b> gewachst<br/> <b>12</b> mit Taurin<br/> <b>13</b> enthält eine Phenylalaninquelle<br/> <b>14</b> mit Süßungsmitteln</p> | <p><b>a</b> Gluten<br/> <b>b</b> Fisch<br/> <b>c</b> Milchprodukte (Laktose)<br/> <b>d</b> Senf<br/> <b>e</b> Lupine<br/> <b>f</b> Krebstiere<br/> <b>g</b> 1Erdnuss; 2Walnuss;<br/>         3Pecanuss; 4Haselnuss;<br/>         5Cashew</p> | <p><b>h</b> Schalenfrüchte<br/> <b>i</b> Sesam<br/> <b>j</b> Weichtiere<br/> <b>k</b> Ei<br/> <b>l</b> Soja<br/> <b>m</b> Sellerie<br/> <b>n</b> Schwefeldioxid/Sulphite</p> | <p><b>a1</b> Weizen<br/> <b>a2</b> Dinkel<br/> <b>a3</b> Roggen<br/> <b>a4</b> Gerste<br/> <b>a5</b> Hafer</p> |
|--|---|--|--|--|