

Komm in: **Rolands öffentliche Kantine.**

Speisenplan

Vom 17.03. - 21.03.2025

Öffnungszeiten: 8:00 – 14:00 Uhr

Mittag 11:30 – 13:30 Uhr

- ❖ Menü 1 u. 2 beinhalten eine Suppe. Salat vom Büffet 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	Terrine Chili con Carne dazu Kartoffeln (a1 2, c, d, k, m)	Pilz-Ragout mit hausgemachtem Semmelknödel (a1 2 3, c, d, k, m)
Dienstag	Asia Nudelpfanne mit gebratenem Hähnchenfleisch (a1 2, c, d, k, m)	Kürbis-Gnocchi-Auflauf (a1 2, c, d, k, m)
Mittwoch	Paprika Schnitzel natur gebraten dazu Spätzle (a1 2, c, d, k, m) Sonderessen 8,00 €	Senf-Rahm-Spitzkohl mit Kartoffeln und Eiern (a1 2, c, d, k, m)
Donnerstag	1 Paar Bratwürste mit Kartoffelsalat und Bratenjus (2, 3, 4, 7, 8, a1 2, c, d, k, m)	Ofenkartoffel mit Kräuterquark dazu Salat vom Büffet (a1 2, c, d, k, m)
Freitag	Backfisch mit griechischen Bratkartoffeln dazu Tzatziki (a1 2, b, c, d, k, m)	Gemüsemaultaschen in Ei gebacken 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 24.03. - 28.03.2025

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	Spaghetti Bolognese dazu Parmesankäse (a1 2, c, d, k, m)	Lauch-Gratin dazu Kartoffeln (a1 2, c, d, k, l, m)
Dienstag	Hähnchencurry „indische Art“ dazu Basmati Reis (a1 2, c, d, k, m)	Gemüseteller mit frischem Spargel dazu Kartoffeln und Sauce Hollandaise (a1 2, c, d, k, m) Sonderessen 8.00 €
Mittwoch	Schlachtplatte mit Kassler. Leberwurstchen, Speckraut und Püree (a1 2, c, d, k, m)	Tortellini mit frischen Champignons in Trüffelsahnesauce (a1 2, c, d, k, m)
Donnerstag	Rinderroulade Hausfrauen Art mit SpecksöÙle dazu Spätzle und Rotkraut (a1 2, c, d, k, m) Sonderessen 8,50 €	Gemüse-Lasagne (a1 2, c, d, k, m)
Freitag	Fischteller nach Art des Hauses (a1 2, b, c, d, k, m) Sonderessen 8,00 €	Kartoffelpuffer an Champignonrahm dazu Salat vom Büfett (a1 2, c, d, k, m)



Partyservice:
 Individuell und
 preiswert für jeden
 Anlass
0173/9572895



Zusatzstoffe und Allergene:

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