

Komm in: **Rolands öffentliche Kantine.**

Speisenplan

Vom 22.08.-26.08.2022

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	Bratwurstschnecke dazu Kartoffelsalat (1, 2, 3, 7, a1 2, c, d, k, m)	Zwei verschieden gefüllte mediterrane Taschen mit Weichkäse, Gemüse und Spinatfüllung (a1, c, d, k, m)
Dienstag	Schweinerückensteak dazu Spätzle und Jägersauce (a1 2, c, d, k, m)	Tortellini mit Ricotta Füllung dazu Sauce Arabirata (a1, c, d, k, m)
Mittwoch	Geflügelcurry dazu Reis (a1 2, c, d, k, m)	Grießschnitte gebraten mit Gemüse und Fetakäse (a1, c, d, k, m)
Donnerstag	Schnitzel gebacken dazu Pommes frites (a1 2, c, d, k, m)	Kartoffel-Gemüse Gratin (a1, c, d, k, m)
Freitag	Seelachsfilet dazu Sauce Remoulade und Kartoffelsalat (a1 2, b, c, d, k, m)	Gemüse Frikassee dazu Reis (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 (01739572895)

Ihr Rolands Maultaschen-Team



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 29.08.-02.09.2022

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	Premium Maultaschen mit Kartoffelsalat dazu Zwiebelschmelze (7, a1 2, c, d, k, m)	Veggie Schnitzel mit Kartoffelsalat (a1 2, c, d, k, l, m)
Dienstag	Kalbsgulasch mit Nudeln (a1, c, d, k, m)	Nudel Pfanne dazu Gemüse und Fetakäse (a1 2, c, d, k, m)
Mittwoch	Geflügelroulade dazu Pfeffersauce und Reis (a1, c, d, k, m)	Blumenkohl-Kartoffel Auflauf (a1 2, c, d, k, m)
Donnerstag	Schweine Krustenbraten dazu Knödel (a1 2 3, c, d, k, m)	Semmelknödel mit Pilzragout (a1 2, c, d, k, m)
Freitag	Schollenfilet gebacken dazu Kartoffelsalat und Remoulade (a1 2, b, c, d, k, m)	Soja Geschnetzeltes mit Paprikasauce dazu Reis (a1, c, d, k, l, 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 (01739572895)

Ihr Rolands Maultaschen-Team



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