

Komm in: **Rolands öffentliche Kantine.**

Speisenplan

Vom 01.09. – 05.09.2025

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	Terrine Gulasch Eintopf mit Paprika und Kartoffeln (a1 2, c, d, k, m)	Lauch-Auflauf gratiniert mit Salzkartoffeln (a1 2, c, d, k, m)
Dienstag	Ochsenbrust an Meerrettichsauce dazu Preiselbeeren und Kartoffeln (a1 2, c, d, k, m) Sonderessen 9,00 €	Bunter Salatteller griechische Art mit Fetakäse dazu frisches Baguette (a1 2, c, d, k, m)
Mittwoch	Spinat Käse Spätzle mit Speck, Schinken, Zwiebeln und viel Käse (a1 2, c, d, k, m)	Veggie Geschnetztes in Pilzrahmsauce dazu Reis (a1 2, c, d, k, m)
Donnerstag	Fleischküchle XL dazu Speckbohnen und Kartoffelstampf (a1 2, c, d, k, m)	Gnocchi-Pesto Pfanne (a1 2, c, d, k, m)
Freitag	Knusprige Kibbelinge mit Sauce Remoulade und Pommes frites (a1 2, b, c, d, k, m)	Krautschnupfnudeln dazu grünen Salat vom Büfett (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 08.09. – 12.09.2025

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
- ❖ Nachtsch 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 mit Kartoffeln (a1 2, c, d, k, m)	Bunte Chinakohl Pfanne mit Paprika, Zuckerschoten, Champignons, Ingwer, Koriander und Sojasauce (a1 2, c, d, k, m)
Dienstag	Penne Rialto mit Hähnchenbrust, gebratener Paprika, Brokkoli, Zwiebeln und leichter Tomatensauce (a1 2, c, d, k, m)	Griechische Moussaka mit Aubergine und Kartoffeln (a1 2, c, d, k, m)
Mittwoch	Geröstete Maultaschen in Ei gebacken dazu Kartoffelsalat (7, a1 2, c, d, k, m)	Gemüse Kartoffel Tortilla mit marinierter Möhre, Babyspinat, Erbsen und Eiern (a1 2, c, d, k, m)
Donnerstag	Rinderroulade Hausfrauen Art mit SpecksöÙle, Rotkraut und Spätzle (a1 2, c, d, k, m) Sonderessen 9,00 €	Reispfanne mit Gemüse und Fetakäse (a1 2, c, d, k, m)
Freitag	Paniertes Seelachsfilet mit Sauce Remoulade dazu Kartoffel-Gurkensalat (a1 2, c, d, k, m) Sonderessen 8,00 €	Frischer Gemüseeintopf in der Terrine mit 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