

Komm in: **Rolands öffentliche Kantine.**

Speisenplan

Vom 02.02. – 06.02.2026

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	Kassler, Nürnbergerle auf Speckkraut dazu Kartoffelpüree (a1 2, c, d, k, m)	Tomaten-Spätzle mit Kirschtomaten, Blattspinat und Parmesankäse (a1 2, c, d, k, m)
Dienstag	Der Klassiker Schnitzel gebacken dazu Pommes frites (a1 2, c, d, k, m) Sonderessen 8,50 €	Kartoffel-Kohlrabi Gratin (a1 2, c, d, k, m)
Mittwoch	Putengeschnitzeltes mit Currysauce und Früchten dazu Reis (a1 2, c, d, k, m)	2 knusprige gebackene Camembert dazu Preiselbeeren und Salat vom Büfett (a1 2, c, d, k, m)
Donnerstag	Schweine-Krustenraten aus dem Backofen dazu Semmelknödel und feine Jus (a1 2, c, d, k, m) Sonderessen 8,00 €	Spaghetti mit Kürbis Bolognese (a1 2, c, d, k, m)
Freitag	Spaghetti aglio e olio dazu gebratene Shrimps (kleine Garnelen) (a1 2, b, c, d, k, m)	Gemüse Rösti Auflauf mit Schafskäse (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 09.02. – 13.02.2026

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	Königsberger Klopse in Kapernsauce dazu Reis (a1 2, c, d, k, m)	Gebackene Blumenkohl-Käse Medaillons dazu Rahmkartoffeln (a1 2, c, d, k, m)
Dienstag	Rinderhacksteak mit Pfeffersauce, Speckbohnen dazu Spätzle (a1 2, c, d, k, m)	Nudelaufbau mit Rosenkohl (a1 2, c, d, k, m)
Mittwoch	Spaghetti Carbonara mit Speck und Schinken (a1 2, c, d, k, m)	Currynudeln mit knackigen Frühlingszwiebeln, Paprika, Karotten und einer exotischen Curry-Sojasauce (a1 2, c, d, k, m)
Donnerstag	Gebratenes Kotelette dazu Kartoffelsalat und Bratensauce (a1 2, c, d, k, m)	Gemüse Schmarren dazu Salat vom Büfett (a1 2, c, d, k, m)
Freitag	Lachs-Lasagne dazu Salat vom Büfett (a1 2, b, c, d, k, m) Sonderessen 8,50 €	Bärlauch-Käse Spätzle mit Röstzwiebeln (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