

Komm in: **Rolands öffentliche Kantine.**

# Speisenplan

Vom 03.08. – 07.08.2026

**Öffnungszeiten: 8:00 – 14:00 Uhr**

**Mittag 11:30 – 13:30 Uhr**

- ❖ Menü 1 u. 2 beinhalten eine Suppe. Salat vom Büfett 2,00 € extra
- ❖ Nachtsch zur Wahl 1,00 € extra
- ❖ Sonderessen 8,50 € - 15,00 € Variabel
- ❖ Alternativ kann jeden Tag ein großer Salat als Hauptgang gewählt werden

|                   | <b>Menü 1</b><br><b>Interne Gäste 6,00 €</b><br><b>Externe Gäste 8,00 €</b>                                                                       | <b>Menü 2 Vegetarisch</b><br><b>Interne Gäste 6,00 €</b><br><b>Externe Gäste 8,00 €</b>   |
|-------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Montag</b>     | Hackbällchen Ragout mit Paprika, Zucchini, Tomatensauce und Kichererbsen<br>(2, 4, 7, 8, a1 2, c, d, k, m)                                        | Frühlingsrolle dazu Gemüsereis und Sojasauce (a1 2, c, d, k, m)                           |
| <b>Dienstag</b>   | Der Klassiker:<br>Schnitzel gebacken dazu Pommes frites<br>(a1 2, c, d, k, m) <b>Sonderessen 8,50 €</b>                                           | Kokos Curry mit Gemüse und Veggie Hack<br>(a1 2, c, d, k, l, m)                           |
| <b>Mittwoch</b>   | Spaghetti Pfanne mit Beefsteak Hackfleisch, Spinat, Möhren und Feta an leichter Sahnesauce (a1 2, c, d, k, m)                                     | Frisches Pilzomelette mit Champignons, Pfifferlingen und Kartoffeln<br>(a1 2, c, d, k, m) |
| <b>Donnerstag</b> | Gratinierte Hähnchenfilets a la Caprese mit Tomaten, Mozzarella dazu Kräuter-Knoblauch Baguette<br>(a1 2, c, d, k, m)                             | Lasagne Spinat-Ricotta dazu Salat vom Büfett (a1 2, c, d, k, l, m)                        |
| <b>Freitag</b>    | Gemischter Fischsteller mit Lachsfilet, knusprigen Kibbelinge, Sauce Tatar dazu Kartoffelsalat<br>(a1 2, b, c, d, k, m) <b>Sonderessen 9,50 €</b> | Hausgemachter Kaiserschmarrn dazu Apfelkompott (a1 2, c, k)                               |



**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 10.08. – 14.08.2026

**Öffnungszeiten: 8:00 – 14:00 Uhr**

**Mittag 11:30 – 13:30 Uhr**

- ❖ Menü 1 u. 2 beinhalten eine Suppe. Salat vom Büfett 2,00 € extra
- ❖ Nachtsch zur Wahl 1,00 € extra
- ❖ Sonderessen 8,50 € - 15,00 € Variabel
- ❖ Alternativ kann jeden Tag ein großer Salat als Hauptgang gewählt werden

|                   | <b>Menü 1</b><br><b>Interne Gäste 6,00 €</b><br><b>Externe Gäste 8,00 €</b>                                      | <b>Menü 2 Vegetarisch</b><br><b>Interne Gäste 6,00 €</b><br><b>Externe Gäste 8,00 €</b>                       |
|-------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Montag</b>     | Unsere Besten: 2 hausgemachte Maultaschen mit Zwiebelschmelze dazu Kartoffelsalat (7, a1 2, c, d, k, m)          | Kartoffel-Rösti mit Blumenkohl und Sauce Hollandaise mit Käse gratiniert (a1 2, c, d, k, m)                   |
| <b>Dienstag</b>   | ½ knuspriges Hähnchen aus dem Backofen dazu Pommes frites (a1 2, c, d, k, m)                                     | One Pot Tortellini mit Zucchini, Kirschtomaten, Fetakäse, Thymian an leichter Tomatensauce (a1 2, c, d, k, m) |
| <b>Mittwoch</b>   | Krautwickel mit Specksöbtle dazu Kartoffelstampf (1,2,3,4, 8, a1 2, c, d, k, m)                                  | Veggie Teller nach Laune des Kochs (a1 2, c, d, k, m)                                                         |
| <b>Donnerstag</b> | Spanferkel-Rollbraten aus dem Backofen dazu Spätzle und Bratensauce (a1 2, c, d, k, m) <b>Sonderessen 9,00 €</b> | Nudelpfanne mit Champignon und Steinpilz Ragout (a1 2, c, d, k, m)                                            |
| <b>Freitag</b>    | Rotbarschfilet gebacken dazu Sauce Remoulade und Kartoffelsalat (a1 2, b, c, d, k, m)                            | Salatteller vom Büfett mit Back Käse, Preiselbeeren und Baguette (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