

Komm in: **Rolands öffentliche Kantine.**

# Speisenplan

Vom 08.06. – 12.06.2026

**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
- ❖ Nachtisch 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> Interne Gäste 6,00 € Externe Gäste 8,00 €	<b>Menü 2 Vegetarisch</b> Interne Gäste 6,00 € Externe Gäste 8,00 €
<b>Montag</b>	Schweinekrustenbraten aus dem Backofen dazu Kartoffelsalat und feine Bratenjus <span style="color: orange;">a1 2, c, d, k, m</span>	Canneloni Zucchini Spinat mit Käse gratiniert dazu Salat vom Büfett <span style="color: orange;">(a1 2, c, d, k, m)</span>
<b>Dienstag</b>	Hausgemachte Currywurst Maultasche geröstet mit heißer Currysauce dazu Pommes frites <span style="color: orange;">(2,3,7, 8, a1 2, c, d, k, m)</span>	Spargel-Pasta an leichter Sahnesauce <span style="color: orange;">(a1 2, c, d, k, m)</span>
<b>Mittwoch</b>	Putenschnitzel Schweizer Art mit Tomaten, Röstzwiebeln und mit Käse überbacken dazu Rosmarinkartoffeln <span style="color: orange;">a1 2, c, d, k, m</span>	Folienkartoffel mit hausgemachtem Kräuter Quark dazu Salat vom Büfett <span style="color: orange;">(a1 2, c, d, k, m)</span>
<b>Donnerstag</b>	Hausgemachter Wurstsalat dazu Bratkartoffeln <span style="color: orange;">(2,4,7, 8, a1 2, c, d, k, m)</span>	Pfannen Rösti mit mediterranem Gemüse und mit Feta überbacken <span style="color: orange;">(a1 2, c, d, k, m)</span>
<b>Freitag</b>	Seelachsfilet gebacken dazu Sauce Remoulade und Kartoffelsalat <span style="color: orange;">(a1 2, b, c, d, k, m)</span>	Spaghetti mit Quattro Formaggi ( Vier Käse Sauce ) <span style="color: orange;">(a1 2, c, k)</span>



**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 15.06. – 19.06.2026

**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
- ❖ Nachtisch 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> <b>Interne Gäste 6,00 €</b> <b>Externe Gäste 8,00 €</b>	<b>Menü 2 Vegetarisch</b> <b>Interne Gäste 6,00 €</b> <b>Externe Gäste 8,00 €</b>
<b>Montag</b>	Hähnchengeschnetzeltes mit Früchten, Currysauce und Reis (a1 2, c, d, k, m)	Gratinierter Brokkoli mit Schafskäse und Butterkartoffeln (a1 2, c, d, k, m)
<b>Dienstag</b>	Gulasch vom Schwein mit Paprika dazu Semmelknödel (a1 2, c, d, k, m)	Quinoa-Langkornreis Pfanne mit frischem Gemüse und Spargel (a1 2, c, d, k, m)
<b>Mittwoch</b>	½ Hähnchen vom Grill dazu Pommes frites, (a1 2, c, d, k, m)	„Griechischer Bauernsalat“ mit Schafskäse dazu frisches Baguette (a1 2, c, d, k, m)
<b>Donnerstag</b>	Zwiebelfleisch (Rind) dazu Spätzle und feine Bratensauce , (a1 2, c, d, k, m) <b>Sonderessen 9,00 €</b>	Lauch-Erbesen-Karotten Quiche Lorraine dazu Salat vom Büfett (a1 2, c, d, k, m)
<b>Freitag</b>	Knusper Fischsteller: Kibbelinge und Calamari-Ringe dazu Westernkartoffeln und Knoblauchdip (a1 2, b, c, d, k, m)	Veggie Nasi Goreng mit Tofu und Terriaki Sauce (a1 2, c, d, h, k, l, 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