

Komm in: **Rolands öffentliche Kantine.**

Speisenplan

Vom 08.12. – 12.12.2025

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 | Königsberger Klopse in Kapernsauce dazu Reis (a1 2, c, d, k, m) | Frühlingsrolle mit verschiedenen Dips dazu Salate vom Büfett (a1 2, c, d, k, m) |
| Dienstag | Cordon Bleu vom Schwein dazu Pommes frites (a1 2, c, d, k, m) Sonderessen 9,00 € | Panzerotti gefüllt mit Steinpilzen dazu leichte Pilzrahmsauce und Parmesankäse (a1 2, c, d, k, m) |
| Mittwoch | Schinken Nudeln in Ei gebacken (a1 2, c, d, k, m) | Knusprige Gemüse Medallions auf leckerem Ratatouille Gemüse (a1 2, c, d, k, m) |
| Donnerstag | Hähnchenbrustfilet vom Grill dazu Brokkoli-Tomaten-Nudeln (a1 2, c, d, k, m) | „Feinschmecker“ Eier Omelette mit Rahmspinat dazu Kartoffelpüree (a1 2, c, d, k, m) |
| Freitag | Zanderfilet gebraten dazu Rosmarinkartoffeln (a1 2, b, c, d, k, m) Sonderessen 9,00 € | Gefüllte Knusprige Kartoffeltaschen dazu Salate 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 15.12. – 19.12.2025

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 | „Spaghetti Tonno“ (Thunfisch) mit einer Zucchini Tomatensauce (a1 2, c, d, k, m) | Gemüse Pasta Pfanne mit Fetakäse (a1 2, c, d, k, m) |
| Dienstag | Schweinefleisch süß sauer mit Paprika, Ananas, Karotten dazu Reis (a1 2, c, d, k, m) | Gefüllter roter Paprika mit Couscous dazu Tomatensauce und Reis (a1 2, c, d, k, m) |
| Mittwoch | Kohlroulade mit Specksößle dazu Kartoffelstampf (a1 2, c, d, k, m) | Veggie Teller nach Art des Hauses (a1 2, c, d, k, m) |
| Donnerstag | ¼ Ente mit Kartoffelklößen und Rotkraut (a1 2, c, d, k, m) Sonderessen 10,00 € | Spaghetti Carbonara mit Räuchertofu (a1 2, c, d, k, l, m) |
| Freitag | Zwiebelrostbraten mit Jus dazu Spätzle (nur für Vorbesteller) Sonderessen 15,00 € 2 hausgemachte Maultaschen mit Zwiebelschmelze und Kartoffelsalat (7, a1 2, c, d, k, m) | Grüne Tagliatelle mit Kürbissauce und Salate 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;
5Casew

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