

Komm in: **Rolands öffentliche Kantine.**

# Speisenplan

Vom 11.05. – 15.05.2026

**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 € - 14,00 € Variabel
- ❖ Alternativ kann jeden Tag ein großer Salat als Hauptgang gewählt werden

	<b>Menü 1</b> <b>Interne Gäste 5,30 €</b> <b>Externe Gäste 7,30 €</b>	<b>Menü 2 Vegetarisch</b> <b>Interne Gäste 5,30 €</b> <b>Externe Gäste 7,30 €</b>
<b>Montag</b>	Pizza Fleischkäse dazu Kartoffelpüree und Paprikasauce (2, 3, 4, 7, 8, a1 2, c, d, k, m)	Frisches Champignon Omelette dazu Kartoffeln (a1 2, c, d, k, m)
<b>Dienstag</b>	Jägerschnitzel natur gebraten mit feiner Pilzsauce dazu Spätzle (a1 2, c, d, k, m) <b>Sonderessen 8,50 €</b>	Gemüse Erbsen Risotto (a1 2, c, d, k, m)
<b>Mittwoch</b>	Spaghetti Carbonara mit Schinken und Speck (2, 3, 4, 7, 8, a1 2, c, d, k, m)	Gefüllter roter Paprika mit Couscous dazu Tomatensauce (a1 2, c, d, k, m)
<b>Donnerstag</b>	Feiertag	Feiertag
<b>Freitag</b>	Seelachsfilet gebacken dazu Sauce Remoulade und Kartoffelsalat (a1 2, b, c, d, k, m)	Gnocchi mit Babyspinat, Kirschtomaten und Pesto (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 18.05. – 22.05.2026

**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 € - 14,00 € Variabel
- ❖ Alternativ kann jeden Tag ein großer Salat als Hauptgang gewählt werden

	<b>Menü 1</b> <b>Interne Gäste 5,30 €</b> <b>Externe Gäste 7,30 €</b>	<b>Menü 2 Vegetarisch</b> <b>Interne Gäste 5,30 €</b> <b>Externe Gäste 7,30 €</b>
<b>Montag</b>	„Bud Spencer Pfanne“ mit Schinken, Bohnen, Speck, Zwiebel und Kartoffeln (2, 3, 4, 7, 8, a1 2, c, d, k, m)	3 Eier in leichter Senfsauce dazu Salzkartoffeln (a1 2, c, d, k, m)
<b>Dienstag</b>	Saftiger Schweinebraten mit Knödeln und Rotkraut (a1 2, c, d, k, m)	Reispfanne Griechische Art mit Gemüse und Fetakäse (a1 2, c, d, k, m)
<b>Mittwoch</b>	Maultaschen „Winzer Art“ auf Kraut mit Speck, Schinken u. Käse überbacken (2, 3, 4, 7, 8, a1 2, c, d, k, m)	Bunter Salatteller vom Büfett dazu knusprige Mozzarella Sticks (a1 2, c, d, k, m)
<b>Donnerstag</b>	Schwäbischer Sauerbraten dazu Spätzle (a1 2, c, d, k, m) <b>Sonderessen 9,50 €</b>	Quiche mit weißem und grünem Spargel (a1 2, c, d, k, m)
<b>Freitag</b>	Grillsteak mit Ajvar und Pommes frites (a1 2, c, d, k, m) <b>Sonderessen 8,00 €</b>	Pasta Teller gemischt nach Art des Hauses (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