

Komm in: **Rolands öffentliche Kantine.**

Speisenplan

Vom 12.10. – 16.10.2026

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

	Menü 1 Interne Gäste 6,00 € Externe Gäste 8,00 €	Menü 2 Vegetarisch Interne Gäste 6,00 € Externe Gäste 8,00 €
Montag	Lasagne Bolognese dazu kleiner Salat vom Büfett (a1 2, c, d, k, m)	Mie-Bratnudelpfanne mit Ei, Sojasprossen und Paprikastreifen (a1 2, c, d, k, m)
Dienstag	Paprika Schnitzel mit „Schaschlik Sauce“ dazu Reis (a1 2, c, d, k, m)	Pasta-Teller nach Laune des Kochs (a1 2, c, d, k, m)
Mittwoch	Tortellini Carne mit Fleischfüllung dazu Schinken Sahne Sauce mit Käse gratiniert (a1 2, c, d, k, m)	2 Stück Frühlingsrollen dazu Dips und Salat vom Büfett (a1 2, c, d, k, m)
Donnerstag	Rinderleber Berliner Art mit Äpfeln, Zwiebeln und Jus dazu Kartoffelstampf (a1 2, c, d, k, m)	Mini Kürbis-Gnocchi Pfanne mit buntem Gemüse und Kürbiswürfeln (a1 2, c, d, k, m)
Freitag	1 ganze Forelle gebraten mit Petersilien-Dampfkartoffeln dazu Nussbutter (a1 2, b, c, d, k, m) Sonderessen 9,50 €	Pfannen Rösti mit frischen Pfifferlingen, Champignons und Sauce Hollandaise gratiniert (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 19.10. – 23.10.2026

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

	Menü 1 Interne Gäste 6,00 € Externe Gäste 8,00 €	Menü 2 Vegetarisch Interne Gäste 6,00 € Externe Gäste 8,00 €
Montag	Texas Hacksteak mit Grillgemüse und griechischen Bratkartoffeln (a1 2, c, d, k, m)	Gemüse-Lasagne dazu Salat vom Büfett (a1 2, c, d, k, m)
Dienstag	Putenschnitzel in Käse Ei Hülle dazu Tomatenspaghetti (a1 2, c, d, k, m)	Panierte Blumenkohl Röschen und Champignonköpfe dazu Sauce Tatar und Baguette (a1 2, c, d, k, m)
Mittwoch	Krautwickel in Specksöble dazu Kartoffelpüree (a1 2, c, d, k, m)	Steinpilz Maultaschen mit Pilzragout und kleinem Kartoffelgratin (a1 2, c, d, k, l.m) Sonderessen 9,00 €
Donnerstag	Schweinefilet Medaillons mit Pfeffersauce dazu Kroketten (a1 2, c, d, k, m) Sonderessen 9,50 €	Schafskäse in Folie gebacken dazu mediterranes Gemüse und Kartoffeln (a1 2, c, d, k, m)
Freitag	2 Alaska Seelachsfilets in Ei Hülle dazu Sauce Remoulade und Kartoffelsalat (a1 2, b, c, d, k, m)	Frisch gebackene Waffeln mit Zimtzwetschgen dazu Vanilleeis und Sahne (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