

Komm in: **Rolands öffentliche Kantine.**

Speisenplan

Vom 13.10. – 17.10.2025

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	Gefüllter roter Paprika mit Tomatensauce dazu Reis (a1 2, c, d, k, m)	Veggie Schnitzel Jäger Art dazu Spätzle (a1 2, c, d, k, l, m)
Dienstag	Gaisburger Marsch mit Spätzle, Kartoffeln, und Gemüse (a1 2, c, d, k, m)	Veggie Kohlroulade dazu Rahmsöbtle und Kartoffeln (a1 2, c, d, k, m)
Mittwoch	Cordon Bleu vom Schwein dazu Pommes frites (7, 8, a1 2, c, d, k, m) Sonderessen 8,50 €	Linsen-Curry (a1 2, c, d, k, m)
Donnerstag	Putenbrust natur gebraten auf Herbstgemüse dazu Salzkartoffeln (a1 2, c, d, k, m)	Lasagne Spinat-Ricotta (a1 2, c, d, k, m)
Freitag	Schollenfilet gebacken dazu Kartoffelsalat und Sauce Remoulade (a1 2, b, c, d, k, m) Sonderessen 8,50 €	Käse-Omelette mit Frühlingszwiebeln dazu Kartoffeln (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 20.10. – 24.10.2025

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
- ❖ Nachtsch 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	Deftiger Erbseneintopf mit Würstchen (2, 3, 4, 7, 8, a1 2, c, d, k, m)	Tortellini Pfanne mit mediterranem Gemüse und Fetakäse an leichter Tomatensauce (a1 2, c, d, k, m)
Dienstag	Zwiebelfleisch (Rind) gebraten mit feiner Jus dazu Spätzle (a1 2, c, d, k, m) Sonderessen 8,50 €	Camembert gebacken mit Preiselbeeren und Baguette dazu Salat vom Büfett (a1 2, c, d, k, m)
Mittwoch	Lasagne Bolognese (a1 2, c, d, k, m)	Rahm-Spinat mit Kartoffeln und Rührei (a1 2, c, d, k, m)
Donnerstag	China Pfanne süß-sauer dazu Basmatireis (a1 2, c, d, k, m)	Gefülltes Flädle mit Gemüse und leichter Sauce Hollandaise (a1 2, c, d, k, m)
Freitag	Kartoffel-Lachs-Gratin (a1 2, b, c, d, k, m) Sonderessen 8,00 €	Gemüse Maultaschen in Ei gebraten dazu Kartoffelsalat (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