

Komm in: **Rolands öffentliche Kantine.**

Speisenplan

Vom 14.09. – 18.09.2026

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	Maultaschen geröstet in Ei gebacken dazu Kartoffelsalat (7, a1 2, c, d, k, m)	Kraut-Schupfnudeln dazu Salat vom Büfett (a1 2, c, d, k, m)
Dienstag	Putengeschnetzeltes mit Currysauce und Früchten dazu Reis (a1 2, c, d, k, m)	Gefüllte Pfannkuchen mit Gemüse und Sauce Hollandaise (a1 2, c, d, k, m)
Mittwoch	Roter gefüllter Paprika dazu Tomatensauce und Tagliatelle (a1 2, c, d, k, m)	Spinat Carbonara mit Räuchertofu und Blattspinat (a1 2, c, d, k, l, m)
Donnerstag	½ gegrilltes Hähnchen aus dem Backofen dazu Pommes frites (a1 2, c, d, k, m)	Kürbis-Ziegenkäse Quiche dazu grüner Salat vom Büfett (a1 2, c, d, k, m)
Freitag	Zanderfilet natur gebraten dazu Bratkartoffeln (a1 2, b, c, d, k, m) Sonderessen 9,50 €	Marillenknödel an Vanillesauce und warmen Apfelkompott (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 21.09. – 25.09.2026

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	Fleischspieß mit Zwiebeln und Schaschlik Sauce dazu Pommes frites (7, a1 2, c, d, k, m)	Südtiroler Schlutzkrapfen mit Nussbutter dazu Parmesankäse (a1 2, c, d, k, m)
Dienstag	Hähnchenbrust mit Pfefferrahmsauce dazu Kroketten (a1 2, c, d, k, m)	Gnocchi Pfanne mit frischen gebratenen Pilzen (a1 2, c, d, k, m)
Mittwoch	Grillteller nach Art des Hauses dazu Ajvar und Kartoffelsalat (2, 3, 4, 8, a1 2, c, d, k, m)	Frische gekochte Kartoffel mit Kräuterquark Auf Wunsch mit Räucherlachsstreifen oder Salat vom Büfett (a1 2, c, d, k, m)
Donnerstag	¼ gegrillte Ente dazu Rotkraut und Kartoffelknödel (a1 2, c, d, k, m) Sonderessen 9,50 €	Gebratene Nudelpfanne mit Veggie Geschnetzeltem dazu mediterranes Gemüse (a1 2, c, d, k, l, m)
Freitag	Warmes Büfett - All you can eat - Sonderessen 10,00 € verschiedene Gerichte zur Auswahl auch vegetarischer Optionen	



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