

Komm in: **Rolands öffentliche Kantine.**

Speisenplan

Vom 15.09. – 19.09.2025

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)	Spätzle Pfanne mit Gemüse und Bergkäse (a1 2, c, d, k, m)
Dienstag	Krustenbraten vom Schwein aus dem Backofen dazu Kartoffelsalat (a1 2, c, d, k, m)	Knusprige Blumenkohlrischen und panierte Champignons mit Sauce Tartar dazu grüner Salat vom Büfett (a1 2, c, d, k, m)
Mittwoch	Putensahnegeschnetzeltes mit frischen Champignons dazu Spätzle (a1 2, c, d, k, m)	Spaghetti mit Soja-Gemüsebolognese (a1 2, c, d, k, m)
Donnerstag	Der Klassiker: Schnitzel gebacken dazu Pommes frites (a1 2, c, d, k, m) Sonderessen 8,00 €	Ofenkartoffel mit Kräuterquark dazu Salat vom Büfett (a1 2, c, d, k, m)
Freitag	Edel Fischteller mit Lachs, Rotbarschfilet und Garnelen dazu Rosmarinkartoffel (a1 2, b, c, d, f, k, m) Sonderessen 9,00 €	Rosekohlpfanne mit 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 22.09. – 26.09.2025

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	Bratwurst mit Speckkraut dazu Kartoffelpüree (a1 2, c, d, k, m)	Südtiroler Schlutzkrapfen mit Nussbutter dazu Parmesan (a1 2, c, d, k, m)
Dienstag	Paprikaschnitzel mit Schaschlik Sauce dazu Pommes frites (a1 2, c, d, k, m)	Knusprige Gemüse Medaillons dazu Ofenkartoffeln (a1 2, c, d, k, m)
Mittwoch	Linsen mit Spätzle dazu 1 Paar Saitenwürstchen (2, 3, 4, 7, 8, a1 2, c, d, k, m)	Veggie Cordon Bleu mit Gouda gefüllt dazu Pommes frites (a1 2, c, d, k, l, m)
Donnerstag	Grillsteak dazu Kartoffelsalat und Ajvar (a1 2, c, d, k, m)	Tortelloni mit Kürbisfüllung und leichter Currysauce (a1 2, c, d, k, m)
Freitag	¼ knusprige Ente aus dem Backofen dazu Kartoffelklöße und Rotkraut (a1 2, c, d, k, m) Sonderessen 8,50 €	Rote Beete Puffer dazu Salat 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