

Komm in: **Rolands öffentliche Kantine.**

Speisenplan

Vom 16.03. – 20.03.2026

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
- ❖ 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	Putenschnitzel Jäger Art dazu Spätzle (a1 2, c, d, k, m)	Veggie Teller nach Art des Hauses zum Aussuchen (a1 2, c, d, k, l, m)
Dienstag	<u>Der Klassiker:</u> 2 hausgemachte Maultaschen geschmolzt dazu Kartoffelsalat (7, a1 2, c, d, k, m)	Gefüllter Roter Paprika mit Couscous dazu Reis und Tomatensauce (a1 2, c, d, k, m)
Mittwoch	Deftiges Gulasch vom Schwein mit Paprika dazu Knödel (a1 2, c, d, k, m)	Gemüse Quiche dazu Salat vom Büfett (a1 2, c, d, k, m)
Donnerstag	Cordon Bleu vom Schwein dazu Pommes frites (7, 8, a1 2, c, d, k, m) Sonderessen 9,00 €	Südtiroler Schlutzkrapfen mit Nussbutter und Parmesankäse (a1 2, c, d, k, m)
Freitag	Seelachsfilet gebacken dazu Kartoffelsalat und Sauce Remoulade (a1 2, b, c, d, k, m) Sonderessen 8,00 €	Kaiserschmarren mit Rosinen, Mandeln und Apfelmus (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

Komm in: **Rolands öffentliche Kantine.**

Speisenplan

Vom 23.03. – 27.03.2026

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 € - 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	Fleischküchle XL dazu Speckbohnen und Kartoffelstampf (a1 2, c, d, k, m)	Gnocchi Pfanne mit Steinpilzragout (a1 2, c, d, k, m)
Dienstag	Schweinefilet Medaillons in Pfefferrahmsauce dazu Kroketten und Kaisergemüse (a1 2, c, d, k, m) Sonderessen 9,50 €	Pasta Veggie Teller nach Laune des Kochs. Verschiedene Sorten zum Aussuchen (a1 2, c, d, k, m)
Mittwoch	Asia Nudel Pfanne mit Hähnchenbrustfiletstreifen und Gemüse (a1 2, c, d, k, m)	Kartoffel mit Lauchgemüse und Käse gratiniert (a1 2, c, d, k, m)
Donnerstag	Schweinekrustenbraten mit feiner Bratenjus dazu Semmelknödel (a1 2, c, d, k, m)	Chili sin Carne dazu Reis (a1 2, c, d, k, m)
Freitag	Zanderfilet natur gebraten dazu Salzkartoffeln (a1 2, b, c, d, k, m) Sonderessen 9,50 €	Geröstete Kürbis Maultaschen an leichter Currysauce dazu Brokkoli Gemüse (a1 2, c, d, k, L, 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