

Komm in: **Rolands öffentliche Kantine.**

Speisenplan

Vom 18.08. – 22.08.2025

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	Linsen mit Spätzle dazu 1 Paar Saitenwürstchen (7, a1 2, c, d, k, m)	Rahm Champignons dazu Kartoffeln (a1 2, c, d, k, m)
Dienstag	Terrine Gaisburger Marsch (a1 2, c, d, k, m)	Schupfnudel-Pfanne mit frischen Pilzen, Maronen und grünem Pfeffer (a1 2, c, d, k, m)
Mittwoch	Mediterranes ½ Hähnchen aus dem Backofen dazu Ofengemüse mit Kartoffeln (a1 2, c, d, k, m)	Omelette mit Feta und Kartoffeln dazu Tomatensalat (a1 2, c, d, k, m)
Donnerstag	Grillteller nach Art des Hauses dazu Pommes frites (a1 2, c, d, k, m) Sonderessen 8,00 €	Tortellini mit Pilz Spinatsauce (a1 2, c, d, k, m)
Freitag	Paniertes Kabeljaufilet dazu Salzkartoffeln und Wirsingrahm (a1 2, b, c, d, k, m) Sonderessen 8,50 €	Spaghetti a la Olio 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 | 9 koffeinhaltig | a Gluten | h Schalenfrüchte | a1 Weizen |
| 2 mit Konservierungsstoff | 10 Chinin haltig | b Fisch | i Sesam | a2 Dinkel |
| 3 mit Antioxidationsmittel | 11 gewachst | c Milchprodukte (Laktose) | j Weichtiere | a3 Roggen |
| 4 mit Geschmacksverstärker | 12 mit Taurin | d Senf | k Ei | a4 Gerste |
| 5 mit Schwärzungsmittel | 13 enthält eine | e Lupine | l Soja | a5 Hafer |
| 7 mit Phosphat | Phenylalaninquelle | f Krebstiere | m Sellerie | |
| 8 mit Milcheiweiß | 14 mit Süßungsmitteln | g 1Erdnuss; 2Walnuss;
3Pecanuss; 4Haselnuss;
5Cashew | n Schwefeldioxid/Sulphite | |

Komm in: **Rolands öffentliche Kantine.**

Speisenplan

Vom 25.08. – 29.08.2025

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	Krautwickel mit Specksauce dazu Kartoffelpüree (a1 2, c, d, k, m)	Lasagne Spinat-Ricotta (a1 2, c, d, k, m)
Dienstag	Currywurst XL dazu heiße Currysauce und Pommes frites (a1 2, c, d, k, m)	Semmelknödel dazu frisches Champignon- Pfifferling-Ragout (a1 2, c, d, k, m)
Mittwoch	Schwäbischer Sauerbraten dazu Spätzle (a1 2, c, d, k, m) Sonderessen 8,50 €	Wirsing-Karotten Eintopf in der Terrine dazu Kartoffeln (a1 2, c, d, k, m)
Donnerstag	Putensteak „Madagaskar“ an Curry- Pfefferrahmsauce dazu Risi Bisi (a1 2, c, d, k, m)	Leckere Gemüse Pfannkuchen (a1 2, c, d, k, m)
Freitag	Schnitzel Holzfäller Art mit Speck, Zwiebeln und mit Käse überbacken dazu Kartoffelsalat (a1 2, c, d, k, m) Sonderessen 8,00 €	Apfelküchle dazu Vanilleeis (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