

Komm in: **Rolands öffentliche Kantine.**

Speisenplan

Vom 19.01. – 23.01.2026

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	Kalbfleisch-Frikadellen auf Lauchgemüse dazu Kartoffelstampf (a1 2, c, d, k, m)	Ungarisches Kartoffelgulasch (a1 2, c, d, k, m)
Dienstag	Schnitzel überbacken mit Grillgemüse und Käse dazu Westernkartoffeln (a1 2, c, d, k, m) Sonderessen 8,50 €	Penne mit Brokkoli und Ricotta (a1 2, c, d, k, m)
Mittwoch	Spaghetti Bolognese dazu Parmesankäse (a1 2, c, d, k, m)	Back Camembert mit Baguette und Preißelbeeren (a1 2, c, d, k, m)
Donnerstag	Deftiges Gulasch mit Paprika und Spätzle (a1 2, c, d, k, m)	Gnocchi mit Blattspinat und Gorgonzolasauce (a1 2, c, d, k, m)
Freitag	Seelachsfilet gebacken dazu Kartoffelsalat und Sauce Remoulade (a1 2, b, c, d, k, m) Sonderessen 8,00 €	Gemüse Lasagne 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;
5Casew

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 26.01. – 30.01.2026

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	Gebackener Fleischkäse mit Röstzwiebeln dazu Kartoffelsalat (2, 3, 4, 7, 8, a1 2, c, d, k, m)	Pasta mit Blumenkohl und Käse gratiniert (a1 2, c, d, k, m)
Dienstag	China Reis Pfanne mit Putenfleisch und Asia Gemüse (a1 2, c, d, k, m)	Pilzragout dazu Semmelknödel (a1 2 3, c, d, k, m)
Mittwoch	Schwäbischer Sauerbraten mit Spätzle (a1 2, c, d, k, m) Sonderessen 9,50 €	Weißkraut-Kartoffel Auflauf (a1 2, c, d, k, m)
Donnerstag	Balkanteller: Cevapcici und Gyros dazu Pommes, Ajvar und Tzatziki (a1 2, c, d, k, m) Sonderessen 8,50 €	Geröstete Gemüse Maultaschen in Ei gebacken dazu Salat vom Büfett (a1 2, c, d, k, m)
Freitag	Fischfilet in Käse Ei Hülle dazu Tomaten - Tagliatelle (a1 2, b, c, d, k, m)	Kaiserschmarrn mit Apfelmus (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