

Komm in: **Rolands öffentliche Kantine.**

Speisenplan

Vom 23.06. – 27.06.2025

Öffnungszeiten: 8:00 – 14:00 Uhr

Mittag 11:30 – 13:30 Uhr

- ❖ Menü 1 u. 2 beinhalten eine Suppe. Salat vom Büffet 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	Zwei mediterrane Fleischküchle dazu Djuvcreis (2, 3, 4, 7, 8, a1 2, c, d, k, m)	Gemüselasagne dazu Salat vom Büffet (a1 2, c, d, k, m)
Dienstag	Spaghetti Bolognese dazu Parmesankäse (2, 3, 4, 7, 8, a1 2, c, d, k, m)	Vegetarisches Geschnetzeltes dazu Reis (a1 2, c, d, k, m)
Mittwoch	Hähnchengeschnetzeltes an Currysauce mit Früchten dazu Reis (a1 2, c, d, k, m)	Spinat-Ricotta-Cannelloni auf Tomatensauce mit Käse gratiniert (a1 2, c, d, k, m)
Donnerstag	Schweinefiletmedaillons mit Jägersauce dazu Spätzle (a1 2, c, d, k, m) Sonderessen 8,50	Drei Eier süß-sauer an leichter Senfsauce dazu Salzkartoffeln (a1 2, c, d, k, m)
Freitag	Fischfilet gebacken dazu Sauce Remoulade und Kartoffelsalat (a1 2, b, c, d, k, m)	Zwei Napoli Röllchen (Palatschinken) mit vegetarischer Bolognese (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

Komm in: **Rolands öffentliche Kantine.**

Speisenplan

Vom 30.06. – 04.07.2025

Öffnungszeiten: 8:00 – 14:00 Uhr

Mittag 11:30 – 13:30 Uhr

- ❖ Menü 1 u. 2 beinhalten eine Suppe. Salat vom Büffet 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	Schweinekrustenbraten dazu Knödel und Jus (a1 2, c, d, k, m)	Zwei Hirtentaschen gefüllt mit Käse dazu Krautsalat (a1 2, c, d, k, m)
Dienstag	Rostbratwürste mit Sauerkraut dazu Kartoffelpüree (7, a1 2, c, d, k, m)	Nudelteller nach Art des Hauses dazu verschiedene Sauce nach Wahl (a1 2, c, d, k, m)
Mittwoch	Geröstete Maultaschen in Ei gebacken dazu Kartoffelsalat (7,a1 2, c, d, k, m)	Folienkartoffel mit Kräuterquark (a1 2, c, d, k, m)
Donnerstag	Putensteak an Pfeffersauce dazu Kroketten (a1 2, c, d, k, m)	Zwei Gemüsemedaillons auf grüner Gemüsepfanne (a1 2, c, d, k, m)
Freitag	Rinderroulade Hausfrauen-Art dazu Spätzle und Specksoße (a1 2, c, d, k, m) Sonderessen 8,50 €	Veggie-„Hähnchen“-Paella dazu Salat vom Büffet (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