

Komm in: **Rolands öffentliche Kantine.**

Speisenplan

Vom 24.11. – 28.11.2025

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	2 mediterrane Fleischküchle dazu Kartoffelpüree (a1 2, c, d, k, m)	Gemüse Nudelpfanne (a1 2, c, d, k, m)
Dienstag	Schweinekrustenbraten dazu Spätzle und Jus (a1 2, c, d, k, m)	Zucchini Schiffchen mit Ratatouille Gemüse dazu Salzkartoffeln (a1 2, c, d, k, m)
Mittwoch	Terrine Chili con Carne mit Kartoffeln (a1 2, c, d, k, m)	Gratinierte Tortellini mit Lauch und Paprika (a1 2, c, d, k, m)
Donnerstag	Pastarisotto mit Speck und Rosenkohl (a1 2, c, d, k, m) Gänsekeule aus dem Backofen dazu Kartoffelklöße und Rotkraut (nur für Vorbesteller) Sonderessen 15,00 €	Kürbisgulasch mit Kartoffeln (a1 2, c, d, k, m)
Freitag	Gnocchi Lachs Pfanne (a1 2, b, c, d, k, m) Sonderessen 8,00 €	Backfisch vegetarisch mit Sauce Remoulade dazu Kartoffelsalat (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 01.12. – 05.12.2025

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
- ❖ 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	Linsen mit Spätzle dazu 1 Paar Saitenwürstchen (2, 3, 4, 7, 8, a1 2, c, d, k, m)	Gemüseschnitzel gebacken dazu Tomatensugo und Salat vom Büfett (a1 2, c, d, k, l, m)
Dienstag	Schweinerückensteak vom Grill dazu Pfeffersauce und Kartoffelgratin (a1 2, c, d, k, m) Sonderessen 8,50 €	Makkaroni Quiche mit Gemüse und Käse (a1 2, c, d, k, m)
Mittwoch	Spaghetti Bolognese mit Parmesankäse (a1 2, c, d, k, m)	Gefüllte Kräuter-Pfannkuchen mit getrockneten Tomaten, Feta, Champignons und Schmand (a1 2, c, d, k, m)
Donnerstag	Wildgulasch dazu Semmelknödel und Preiselbeeren (a1 2, c, d, k, m) Sonderessen 9,50 €	Frischer Gemüse Kartoffel Eintopf in der Terrine (a1 2, c, d, k, m)
Freitag	Rotbarschfilet gebacken dazu Kartoffelsalat und Sauce Remoulade (a1 2, b, c, d, k, m) Sonderessen 8,50 €	Spaghetti mit Gemüse Bolognese (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