

Komm in: **Rolands öffentliche Kantine.**

Speisenplan

Vom 27.04. – 01.05.2026

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	Currywurst XL mit heißer Currysauce dazu Pommes frites (2, 3, 4, 7, 8, a1 2, c, d, k, m)	Spaghetti mit frischer Gemüse-Bolognese (a1 2, c, d, k, m)
Dienstag	Hähnchen Roulade mit Spinatfüllung dazu Rahmgemüse und Reis (7, a1 2, c, d, k, m)	Salzkartoffel mit Rahmspinat dazu Rührei (a1 2, c, d, k, m)
Mittwoch	Der Klassiker: Schnitzel gebacken dazu Kartoffel-Gurkensalat (a1 2, c, d, k, m) Sonderessen 8,50 €	Semmelknödel mit frischen Pilz-Spargel Ragout (a1 2, c, d, k, m) Sonderessen 8,00 €
Donnerstag	Hausgemachte Bärlauch Maultaschen mit Bärlauch Butter und Kartoffelsalat (7, a1 2, c, d, k, m)	Gemüse Frikadellen an Basmatireis dazu Tomatensauce (a1 2, c, d, k, m)
Freitag	Feiertag	Feiertag



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 04.05. – 08.05.2026

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	Linsen mit Spätzle dazu 1 Paar Saitenwürstchen (2, 3, 4, 7, 8, a1 2, c, d, k, m)	Pilz Paprika Gyros dazu Pommes frites (a1 2, c, d, k, m)
Dienstag	Züricher Geschnetzeltes vom Schwein mit Creme Fraiche und frischen Champignons dazu Rösti (a1 2, c, d, k, m) Sonderessen 8,00 €	Tortellini-Spinat-Ricotta mit Basilikum Pesto (a1 2, c, d, k, m)
Mittwoch	Spaghetti Bolognese dazu Parmesankäse (a1 2, c, d, k, m)	Kartoffel-Pfannen Rösti mit mediterranem Gemüse und Feta gratiniert (a1 2, c, d, k, m)
Donnerstag	Stangenspargel mit Sauce Hollandaise, Petersilienkartoffeln und kleines Hähnchensteak (a1 2, c, d, k, m) Sonderessen 9,50 €	Nudelpfanne mit Avocados, Brokkoli und Ricotta (a1 2, c, d, k, m)
Freitag	Seelachs Loins (natur gebraten) mit Curry Wok Gemüse und Basmatireis (a1 2, b, c, d, k, m) Sonderessen 8,00 €	Spinat-Omelette mit Kartoffeln (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