

Komm in: **Rolands öffentliche Kantine.**

Speisenplan

Vom 27.07. – 31.07.2026

Öffnungszeiten: 8:00 – 14:00 Uhr

Mittag 11:30 – 13:30 Uhr

- ❖ Menü 1 u. 2 beinhalten eine Suppe. Salat vom Büfett 2,00 € extra
- ❖ Nachtisch zur Wahl 1,00 € extra
- ❖ Sonderessen 8,50 € - 11,00 € Variabel
- ❖ Alternativ kann jeden Tag ein großer Salat als Hauptgang gewählt werden

	Menü 1 Interne Gäste 6,00 € Externe Gäste 8,00 €	Menü 2 vegetarisch Interne Gäste 6,00 € Externe Gäste 8,00 €
Montag	Jägerschnitzel mit feiner Pilzsauce dazu Spätzle (a1 2, c, d, k, m)	Canneloni mit Zucchini Ricotta Füllung auf Tomatensauce mit Käse gratiniert (a1 2, c, d, k, m)
Dienstag	Maultaschen in Ei gebacken dazu Kartoffelsalat (a1 2, c, d, k, m)	Blumenkohl Kartoffel Auflauf (a1 2, c, d, k, m)
Mittwoch	Rinderroulade Hausfrauen Art dazu Kartoffelstampf, Specksauce und Rotkraut 2,3,4,(a1 2, c, d, k, m) Sonderessen 9,50 €	Gebratene Reispfanne mit Weißkraut, Lauch und Veggie Geschnetzeltes (a1 2, c, d, k, m)
Donnerstag	Asia Bratnudeln Pfanne mit Hähnchenbruststreifen a1 2, c, d, k, m)	3 Eier mit Rahmspinat und Kartoffeln (a1 2, c, d, k, m)
Freitag	Gebratenes Fischfilet mit Salzkartoffeln und Dillsahnesauce (a1 2, b, c, d, k, m)	Vegetarisch: Backfisch mit Kartoffelsalat dazu Sauce Remoulade (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