

Komm in: **Rolands öffentliche Kantine.**

Speisenplan

Vom 27.10. – 31.10.2025

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)	Frischer Blumenkohl an leichter Käse- Sahnesauce dazu Salzkartoffeln (a1 2, c, d, k, m)
Dienstag	Gemischter griechischer Teller: Gyros und Hirtenrolle mit Käse gefüllt dazu Pommes frites (a1 2, c, d, k, m) Sonderessen 8,00 €	Kürbis-Kartoffel-Lauch Gratin (a1 2, c, d, k, m)
Mittwoch	Unsere Herbst Kollektion : Krautmaultasche mit Speck Zwiebelsauce dazu Kartoffelpüree (a1 2, c, d, k, m)	Spaghetti "Carbonara" mit Räuchertofu. Pilzen und Erbsen (a1 2, c, d, k, m)
Donnerstag	<u>Wildteller nach Art des Hauses:</u> Wildgulasch, 1 Wildmaultasche, Pilzsöble, Preiselbeeren dazu Spätzle (a1 2, c, d, k, m) Sonderessen 8,50 €	Asia Bratreis mit Gemüse und Ei (a1 2, c, d, k, m)
Freitag	Seelachsfilet gebacken dazu Kartoffelsalat und Sauce Remoulade (a1 2, b, c, d, k, m) Sonderessen 8,00 €	Gnocchi Quattro Formaggi 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;
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 03.11. – 07.11.2025

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
- ❖ 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	Wirsingroulade im Specksöble dazu Kartoffelstampf (2, 3, 4, 7, 8, a1 2, c, d, k, m)	Spaghetti mit Soja Bolognese dazu Salat vom Büfett (a1 2, c, d, k, m)
Dienstag	Schweizer Käseschnitzel mit Tomaten, Röstzwiebeln und Käse überbacken dazu Pommes frites (a1 2, c, d, k, m) Sonderessen 8,50 €	Szegediner Bauernpfanne mit Gemüse, Kraut und Schupfnudeln (a1 2, c, d, k, m)
Mittwoch	Hühnerfrikassee mit Champignons, Spargel und Erbsen dazu Reis (a1 2, c, d, k, m)	Veggie Schnitzel mit Lauchgemüse dazu Kartoffeln (a1 2, c, d, k, l, m)
Donnerstag	Hähnchen-Knusper Schnitzel dazu Kartoffelsalat (a1 2, c, d, k, m)	<u>Nationalgericht aus der Toskana</u> Malfatti (Ricotta Klöße) mit Tomaten Sugo oder Salbeibutter (a1 2, c, d, k, m)
Freitag	Fischfilet auf Lauchgemüse dazu Salzkartoffeln (a1 2, b, c, d, k, m)	Gemüse Lasagne (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