

Komm in: **Rolands öffentliche Kantine.**

Speisenplan

Vom 30.03. – 03.04.2026

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	Deftiges Bauern Gröstls mit Kassler, Speck und Zwiebeln in Ei gebacken (a1 2, c, d, k, m)	Frisches Champignon Spargel Ragout dazu Kartoffeln (a1 2, c, d, k, m) Sonderessen 8,00 €
Dienstag	Gefüllter roter Paprika an Tomatensauce dazu Reis (a1 2, c, d, k, m)	Terrine frischer Frühlings Gemüse Eintopf (a1 2, c, d, k, m)
Mittwoch	Linsen mit Spätzle dazu 1 Paar Saitenwürstchen (2, 3, 4, 7, 8, a1 2, c, d, k, m)	Triangoli gefüllt mit Buratta Trüffelfüllung dazu Trüffel Nussbutter und Parmesankäse (a1 2, c, d, k, m)
Donnerstag	Ochsenbrust in Meerrettichsauce dazu Preiselbeeren und Salzkartoffeln (a1 2, c, d, k, m) Sonderessen 9,50 €	Spinat-Käse-Spätzle mit Röstzwiebeln dazu Salat vom Büfett (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 06.04. – 10.04.2026

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	Feiertag	Feiertag
Dienstag	Zwiebelleischkäse mit deftiger Jus dazu Bratkartoffeln (2, 3, 4, 7, 8, a1 2, c, d, k, m)	Grillgemüse mit Rosmarinkartoffeln (a1 2, c, d, k, m)
Mittwoch	Paprika-Schnitzel mit „Schaschlik“ Sauce dazu Pommes frites (a1 2, c, d, k, m) Sonderessen 8,50 €	Griechischer Salat dazu Baguette (a1 2, c, d, k, m)
Donnerstag	Rinderleber Berliner Art mit Äpfeln, Zwiebeln, feiner Bratensauce dazu Kartoffelstampf (a1 2, c, d, k, m)	Kartoffel Rösti mit frischem Spargel und Sauce Hollandaise (a1 2, c, d, k, m) Sonderessen 9,00 €
Freitag	Seelachsfilet gebacken dazu Sauce Remoulade und Kartoffel-Gurkensalat (a1 2, b, c, d, k, m)	Veggie Jägerschnitzel paniert mit Spätzle (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