

Komm in: **Rolands öffentliche Kantine.**

Speisenplan

Vom 31.08. – 04.07.2026

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 € - 15,00 € 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	Kassler aus dem Backofen dazu Speck-Kraut und Püree (2, 4, 7, 8, a1 2, c, d, k, m)	Gemüseschnitzel mit Kartoffel-Kürbisstampf (a1 2, c, d, k, m)
Dienstag	Putensteak Hawaii mit Ananas und Käse überbacken dazu Pommes frites (a1 2, c, d, k, m)	Kohlrabi-Karotten Gemüse mit Salzkartoffeln an leichter Schnittlauchsauce (a1 2, c, d, k, m)
Mittwoch	Spaghetti mit Sauce Bolognese dazu Parmesankäse (a1 2, c, d, k, m)	Veggie: Currywurst mit heißer Currysauce dazu Pommes frites (a1 2, c, d, k, m)
Donnerstag	Warmes Büfett - <u>All you can eat</u> verschiedene Gerichte zum selbst holen (2, 4, 7, 8 (a1 2, c, d, k, m) Sonderessen 10,00 €	
Freitag	Terrine Gaisburger Marsch mit Spätzle, Kartoffeln, Siedfleisch (a1 2, c, d, k, m)	Gemüsestrudel mit leichter Tomatensauce 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 07.09. – 11.09.2026

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
- ❖ Nachtsch zur Wahl 1,00 € extra
- ❖ Sonderessen 8,50 € - 15,00 € 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	Linsen mit Spätzle dazu 1 Paar Saitenwürstchen (7, 8, a1 2, c, d, k, m)	Kartoffel-Rösti mit Rahmspinat und Rührei (a1 2, c, d, k, m)
Dienstag	Schweizer Käse Sahne Schnitzel mit Röstzwiebeln, Tomaten und Käse überbacken dazu Pommes frites (a1 2, c, d, k, m) Sonderessen 9,00 €	Rahm-Rosenkohl dazu Salzkartoffeln (a1 2, c, d, k, m)
Mittwoch	Maultaschen Gärtnerinnen Art auf Rahmspinat (7, a1 2, c, d, k, m)	Schupfnudel-Pilz Pfanne mit frischen Champignons und Pfifferlingen (a1 2, c, d, k, m)
Donnerstag	Putengeschnetzeltes Jäger Art dazu Nudeln (a1 2, c, d, k, m)	Kürbis-Brokkoli Quiche dazu Salat vom Büfett (a1 2, c, d, k, m)
Freitag	Seelachsfilet gebacken dazu Sauce Remoulade und Kartoffelsalat (a1 2, b, c, d, k, m)	Spaghetti mit Soja Bolognese (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