

Komm in: **Rolands öffentliche Kantine.**

# Speisenplan

Vom 06.07. – 10.07.2026

**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

	<b>Menü 1</b> <b>Interne Gäste 6,00 €</b> <b>Externe Gäste 8,00 €</b>	<b>Menü 2 Vegetarisch</b> <b>Interne Gäste 6,00 €</b> <b>Externe Gäste 8,00 €</b>
<b>Montag</b>	Linsen mit Spätzle dazu 1 Paar Saitenwürstchen (2, 4, 7, 8, a1 2, c, d, k, m)	Gnocchi Pfanne mit Kirsch- Tomate Mozzarella (a1 2, c, d, k, m)
<b>Dienstag</b>	Putengeschnetzeltes mit Paprika-Schaschlik- Sauce dazu Pommes frites (a1 2, c, d, k, m)	Pasta Teller mit verschiedenen Saucen (a1 2, c, d, k, m)
<b>Mittwoch</b>	Balkan Teller: Souvlaki, Bifteki, Cevapcici Ajvar dazu Djuvecreis (a1 2, c, d, k, m) <b>Sonderessen 9,00 €</b>	Moussaka „griechische Art“ dazu Salat vom Büfett (a1 2, c, d, k, m)
<b>Donnerstag</b>	Hackbraten Jäger Art dazu Spätzle (a1 2, c, d, k, m)	Frische Tagliarini mit Erbsen, Kirschtomaten, grünen Bohnen, Minze dazu Parmesankäse (a1 2, c, d, k, l, m)
<b>Freitag</b>	Edelfischteller: Lachsfilet und Zanderfilet gebraten dazu Rahmkartoffeln (a1 2, b, c, d, k, m) <b>Sonderessen 10,00 €</b>	Bratreis mit Ei und Gemüse (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 13.07. – 17.07.2026

**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
- ❖ Nachtsch zur Wahl 1,00 € extra
- ❖ Sonderessen 8,50 € - 15,00 € Variabel
- ❖ Alternativ kann jeden Tag ein großer Salat als Hauptgang gewählt werden

	<b>Menü 1</b> Interne Gäste 6,00 € Externe Gäste 8,00 €	<b>Menü 2 Vegetarisch</b> Interne Gäste 6,00 € Externe Gäste 8,00 €
<b>Montag</b>	Spaghetti Carbonara mit Speck und Schinken an Sahnesauce (2, 3, 7, 8, a1 2, c, d, k, m)	Gebackener Camembert dazu Preiselbeeren und Baguette (a1 2, c, d, k, m)
<b>Dienstag</b>	Hähnchenkeule „griechische Art“ mit gebackenen Kartoffeln, Zwiebeln, Bohnen, Rosmarin und Schafkäse (a1 2, c, d, k, m)	Bratkartoffel Pfanne mit Lauch, Zwiebeln, Zucchini, Paprika (a1 2, c, d, k, m)
<b>Mittwoch</b>	Maultaschen a la „Chili con Carne“ (7, a1 2, c, d, k, m)	Blumenkohl-Kartoffel Auflauf (a1 2, c, d, k, m)
<b>Donnerstag</b>	Rinderleber Berliner Art mit Zwiebeln, Äpfeln und Bratenjus dazu Kartoffelpüree (a1 2, c, d, k, m)	Allgäuer Käsespätzle mit Lauchzwiebeln und viel Käse (a1 2, c, d, k, m)
<b>Freitag</b>	Schwäbischer Sauerbraten dazu Spätzle (a1 2, b, c, d, k, m) <b>Sonderessen 10,00 €</b>	Triangoli mit Oliven Pomodori (Tomatenfüllung) 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