

Komm in: **Rolands öffentliche Kantine.**

Speisenplan

Vom 10.11. – 14.11.2025

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
- ❖ 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	Cannelloni mit Rindfleischfüllung auf Tomatensauce mit Käse gratiniert (a1 2, c, d, k, m)	Pasta Teller nach Laune des Kochs (a1 2, c, d, k, m)
Dienstag	3 Stück Schweinefilet Medaillons mit Pilzrahmsauce dazu Spätzle (a1 2, c, d, k, m) Sonderessen 9,50 €	Kartoffel-Spinat Auflauf (a1 2, c, d, k, m)
Mittwoch	<u>Maultasche Spezial</u> geröstet in Ei gebacken mit Käse überbacken dazu Kartoffelsalat (7, a1 2, c, d, k, m)	Gemüse Quiche dazu Salat vom Büfett (a1 2, c, d, k, m)
Donnerstag	Grillteller nach Art des Hauses dazu Westernkartoffeln und Dips (a1 2, c, d, k, m) Sonderessen 8,00 €	Indischer Gemüseauflauf (a1 2, c, d, k, m)
Freitag	Forellen Knusperli in Back Teig dazu Sauce Remoulade und Kartoffelsalat (a1 2, b, c, d, k, m)	Spinat Ricotta Maultaschen auf Tomatensauce mit Käse gratiniert (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 17.11. – 21.11.2025

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
- ❖ 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	Original Thüringer Bratwurst dazu Kraut und Kartoffelsalat (2, 3, 4, 7, 8, a1 2, c, d, k, m)	Tortellini Kürbis mit leichter Currysauce (a1 2, c, d, k, m)
Dienstag	<u>Der Klassiker</u> Schnitzel gebacken dazu Pommes frites (a1 2, c, d, k, m) Sonderessen 8,00 €	Hirtentasche gefüllt dazu mediterranes Gemüse (a1 2, c, d, k, m)
Mittwoch	Hähnchenfilet Spieß mit „Schaschlik“ Sauce dazu Reis (a1 2, c, d, k, m)	Kartoffel-Steinpilz Knödel mit Kerbelsauce (a1 2, c, d, k, m)
Donnerstag	Rinderschmorbraten dazu Spätzle und Rotkraut (a1 2, c, d, k, m) Sonderessen 9,00 €	Ravioli Raclette in würziger Käsesauce (a1 2, c, d, k, m)
Freitag	Seelachfilet gebacken dazu Sauce Remoulade und Kartoffelsalat (a1 2, b, c, d, k, m)	Vegetarische Knusperfrikadelle mit Sauce und Kartoffelsalat (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