

Komm in: **Rolands öffentliche Kantine.**

# Speisenplan

Vom 13.04. – 17.04.2026

**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
- ❖ Nachtsch zur Wahl 1,00 € extra
- ❖ Sonderessen 8,00 € - 10,00 € Variabel
- ❖ Alternativ kann jeden Tag ein großer Salat als Hauptgang gewählt werden

	<b>Menü 1</b> <b>Interne Gäste 5,30 €</b> <b>Externe Gäste 7,30 €</b>	<b>Menü 2 Vegetarisch</b> <b>Interne Gäste 5,30 €</b> <b>Externe Gäste 7,30 €</b>
<b>Montag</b>	Thüringer Bratwurst dazu Kartoffelstampf und Kraut mit Jus (2, 3, 4, 7, 8, a1 2, c, d, k, m)	Rigatoni mit Zucchini und Schafskäse gratiniert (a1 2, c, d, k, m)
<b>Dienstag</b>	Gemischter Maultaschenteller: 3 Sorten dazu Kartoffelsalat und Saucen (7, a1 2, c, d, k, m)	Gemüsepfanne „Green Victory mit gebackenen Kartoffeln (a1 2, c, d, k, m)
<b>Mittwoch</b>	Mailänder Putenschnitzel dazu Tomatenspaghetti (a1 2, c, d, k, m)	Kartoffel-Gemüse Gratin mit Ziegenkäse (a1 2, c, d, k, m)
<b>Donnerstag</b>	Grillteller nach Art des Hauses dazu Pommes frites und Dips (2, 3, 4, 7, 8, a1 2, c, d, k, m) <b>Sonderessen 8,50 €</b>	Spaghetti mit Soja Bolognese dazu Parmesankäse und Salat vom Büfett (a1 2, c, d, k, m)
<b>Freitag</b>	Rotbarschfilet gebacken dazu Sauce Remoulade und Kartoffeln (a1 2, b, c, d, k, m)	Grießbrei mit frischem Erdbeer Ragout (a1 2, c, k)



**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 20.04. – 24.04.2026

**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

	<b>Menü 1</b> <b>Interne Gäste 5,30 €</b> <b>Externe Gäste 7,30 €</b>	<b>Menü 2 Vegetarisch</b> <b>Interne Gäste 5,30 €</b> <b>Externe Gäste 7,30 €</b>
<b>Montag</b>	Terrine Königsberger Klopse mit Brokkoli, grünem Pfeffer, Kapern und Kartoffeln (a1 2, c, d, k, m)	Veggie Curry-Geschnetzeltes mit Asia Gemüse und Reis (a1 2, c, d, k, l, m)
<b>Dienstag</b>	Pfannen-Gyros mit Tsatsiki dazu Djuvekreis (2, 3, 4, 7, 8, a1 2, c, d, k, m)	Schupfnudel Gemüse Pfanne (a1 2, c, d, k, m)
<b>Mittwoch</b>	½ Hähnchen vom Grill dazu Pommes frites (a1 2, c, d, k, m)	Brokkoli-Nudel Auflauf dazu Salat vom Büfett (a1 2, c, d, k, m)
<b>Donnerstag</b>	Spanferkel Braten dazu Spätzle und feine Bratenjus (a1 2, c, d, k, m) <b>Sonderessen 8,00 €</b>	Bratkartoffel Pfanne mit Lauch, Zwiebeln, Paprika und Zucchini (a1 2, c, d, k, m)
<b>Freitag</b>	Alpenmaultaschen mit Bergkäse gratiniert dazu Kartoffelsalat (7, a1 2, c, d, k, m) <hr/> Schwäbischer Zwiebelrostbraten dazu Spätzle und Jus (a1 2, c, d, k, m) <b>Sonderessen 15,00 € - bitte vorbestellen</b>	Gemüse Lasagne dazu Salat vom Büfett (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