

Komm in: **Rolands öffentliche Kantine.**

Speisenplan

Vom 16.02. – 20.02.2026

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	Currywurst XL mit heißer Currysauce dazu Pommes frites (2, 3, 4, 7, 8, a1 2, c, d, k, m)	Mediterrane Reispfanne mit Fetakäse (a1 2, c, d, k, m)
Dienstag	Kohlroulade mit Specksößle dazu Kartoffelstampf (a1 2, c, d, k, m)	Tortellini Auflauf mit Erbsen und Karotten in Sahnesauce (a1 2, c, d, k, m)
Mittwoch	2 Matjesfilet Hausfrauen Art (Äpfel, Zwiebeln, Gurken) dazu Kartoffeln (a1 2, c, d, k, m)	2 veggie Schnitzel gebacken dazu Pommes frites und Dip (a1 2, c, d, k, l, m)
Donnerstag	Putenschnitzel natur gebraten mit Tomaten, Zwiebeln und Zucchini dazu Djuvecréis (a1 2, c, d, k, m) Sonderessen 8,50 €	Rahmspinat mit Rührei und Kartoffeln (a1 2, c, d, k, m)
Freitag	Seelachsfilet gebacken dazu Kartoffelsalat und Sauce Remoulade (a1 2, b, c, d, k, m) Sonderessen 8,00 €	Gemüse Lasagne 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;
5Casew

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 23.02. – 27.02.2026

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	Hirtenrolle gefüllt „griechische Art „, dazu Speckbohnen u. Western Kartoffeln (a1 2, c, d, k, m) Sonderessen 8,50 €	3 Eier in Senfsauce dazu Kartoffeln (a1 2, c, d, k, m)
Dienstag	Spaghetti mit Sauce Bolognese dazu Parmesankäse (a1 2, c, d, k, m)	Gebackene Kartoffel mit Kräuter-Quark dazu Salat vom Büfett (a1 2, c, d, k, m)
Mittwoch	Putenrollbraten dazu Spätzle und Rahmsauce (a1 2, c, d, k, m)	Gnocchi Pfanne mit buntem Gemüse (a1 2, c, d, k, m)
Donnerstag	Maultaschen Pfanne mit Thai Gemüse frisch und deftig (7, a1 2, c, d, k, m)	Schweizer Käsknöpfli mit Bergkäse und Röstzwiebeln (a1 2, c, d, k, m)
Freitag	Skrei Rückenfilet (Winterkabeljau) gedünstet mit Kräuter Rahmsößle dazu Kartoffeln (a1 2, b, c, d, k, m) Sonderessen 9,00 €	Fusili mi Paprikageschnetzeltem (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;
5Casew

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