

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
- ❖ Nachtsch 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 Specksöble 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 Djuvecreis (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;
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 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
- ❖ Nachtsch 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 Käsknöpfl mit Bergkäse und Röstzwiebeln (a1 2, c, d, k, m) |
| Freitag | Skrei Rückenfilet (Winterkabeljau) gedünstet mit Kräuter RahmsöÙle 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;
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