

Komm in: **Rolands öffentliche Kantine.**

# Speisenplan

Vom 25.05. – 29.05.2026

**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 € - 15,00 € Variabel
- ❖ Alternativ kann jeden Tag ein großer Salat als Hauptgang gewählt werden

	<b>Menü 1</b> Interne Gäste 5,30 € Externe Gäste 7,30 €	<b>Menü 2 Vegetarisch</b> Interne Gäste 5,30 € Externe Gäste 7,30 €
<b>Montag</b>	Feiertag	Feiertag
<b>Dienstag</b>	Schinken-Nudeln in Ei und Käse gebacken (7, 8, a1 2, c, d, k, m)	Bunter Salatteller vom Büfett dazu Veggie Schnitzelstreifen (a1 2, c, d, k, l, m)
<b>Mittwoch</b>	Rinderroulade Hausfrauen Art im Specksöfle dazu Spätzle und Kaisergemüse (2, 3, 4, 7, 8, a1 2, c, d, k, m) <b>Sonderessen 9,50 €</b>	Ravioli Gemüse Dal mit Kichererbsen u. Linsen Füllung dazu leichte Champignon Sauce (a1 2, c, d, k, m)
<b>Donnerstag</b>	Hausgemachte Spargelmaultasche mit frischem Spargelragout dazu Kartoffelrösti (7, 8, a1 2, c, d, k, m) <b>Sonderessen 9,50 €</b>	Quetsch-Kartoffel gebacken mit Minze, Honig, Lauchzwiebeln, Joghurt, Senfsauce dazu Erbsen Tzatziki (a1 2, c, d, k, m)
<b>Freitag</b>	Rotbarschfilet gebacken dazu Sauce Remoulade und Kartoffelsalat (a1 2, b, c, d, k, m)	Kaiserschmarrn mit Apfelmus (a1 2, c, k)



**Partyservice:**  
 Individuell und  
 preiswert für jeden  
 Anlass  
**0173/9572895**



**Zusatzstoffe und Allergene:**

- |  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>1 mit Farbstoff</li> <li>2 mit Konservierungsstoff</li> <li>3 mit Antioxidationsmittel</li> <li>4 mit Geschmacksverstärker</li> <li>5 mit Schwärzungsmittel</li> <li>7 mit Phosphat</li> <li>8 mit Milcheiweiß</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>9 koffeinhaltig</li> <li>10 Chinin haltig</li> <li>11 gewachst</li> <li>12 mit Taurin</li> <li>13 enthält eine Phenylalaninquelle</li> <li>14 mit Süßungsmitteln</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>a Gluten</li> <li>b Fisch</li> <li>c Milchprodukte (Laktose)</li> <li>d Senf</li> <li>e Lupine</li> <li>f Krebstiere</li> <li>g 1Erdnuss; 2Walnuss; 3Pecanuss; 4Haselnuss; 5Cashew</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>h Schalenfrüchte</li> <li>i Sesam</li> <li>j Weichtiere</li> <li>k Ei</li> <li>l Soja</li> <li>m Sellerie</li> <li>n Schwefeldioxid/Sulphite</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>a1 Weizen</li> <li>a2 Dinkel</li> <li>a3 Roggen</li> <li>a4 Gerste</li> <li>a5 Hafer</li> </ul> |
|--|--|--|--|--|

Komm in: **Rolands öffentliche Kantine.** [Achtung neue Preise](#)

# Speisenplan

Vom 01.06. – 05.06.2026

**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 8,00 € - 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>	Fleischküchle XL mit Speckbohnen und Kartoffelstampf (2, 3, 4, 7, 8, a1 2, c, d, k, m)	Spinat-Ricotta Lasagne dazu Salat vom Büfett (a1 2, c, d, k, m)
<b>Dienstag</b>	Cordon Bleu vom Schwein dazu Pommes frites (a1 2, c, d, k, m) <b>Sonderessen 9,00 €</b>	Gebratene Gemüsepfanne mediterran mit frischem grünem und weißem Spargel (a1 2, c, d, k, m)
<b>Mittwoch</b>	Rigatoni al Forno mit Hackfleisch-Tomatensauce, Béchamelsauce und Käse gratiniert (2, 3, 4, 7, 8, a1 2, c, d, k, m)	Käsespätzle von extra dünnen Spätzle (Engels Härle) mit Zwiebeln und viel Käse (a1 2, c, d, k, m)
<b>Donnerstag</b>	Krustenbraten vom Schwein dazu Kartoffelsalat (a1 2, c, d, k, m)	Lauch-Erbsen-Karotten Quiche (a1 2, c, d, k, m)
<b>Freitag</b>	1 ganze Scholle (grätenfrei) gebraten dazu Butter-Salzkartoffeln mit Speck und Zwiebeln (Finkenwerder Art) (a1 2, b, c, d, k, m) <b>Sonderessen 10,00 €</b>	Vegane mediterrane Maultaschen Gemüse Pfanne (a1 2, c, d, h, 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