

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
- ❖ Nachtsch zur Wahl 1,00 € extra
- ❖ Sonderessen 8,00 € - 15,00 € 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	Feiertag	Feiertag
Dienstag	Schinken-Nudeln in Ei und Käse gebacken (7, 8, a1 2, c, d, k, m)	Bunter Salatteller vom Büfett dazu Veggies Schnitzelstreifen (a1 2, c, d, k, l, m)
Mittwoch	Rinderroulade Hausfrauen Art im Specksöfle dazu Spätzle und Kaisergemüse (2, 3, 4, 7, 8, a1 2, c, d, k, m) Sonderessen 9,50 €	Ravioli Gemüse Dal mit Kichererbsen u. Linsen Füllung dazu leichte Champignon Sauce (a1 2, c, d, k, m)
Donnerstag	Hausgemachte Spargelmaultasche mit frischem Spargelragout dazu Kartoffelrösti (7, 8, a1 2, c, d, k, m) Sonderessen 9,50 €	Quetsch-Kartoffel gebacken mit Minze, Honig, Lauchzwiebeln, Joghurt, Senfsauce dazu Erbsen Tzatziki (a1 2, c, d, k, m)
Freitag	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"> 1 mit Farbstoff 2 mit Konservierungsstoff 3 mit Antioxidationsmittel 4 mit Geschmacksverstärker 5 mit Schwärzungsmittel 7 mit Phosphat 8 mit Milcheiweiß | <ul style="list-style-type: none"> 9 koffeinhaltig 10 Chinin haltig 11 gewachst 12 mit Taurin 13 enthält eine Phenylalaninquelle 14 mit Süßungsmitteln | <ul style="list-style-type: none"> a Gluten b Fisch c Milchprodukte (Laktose) d Senf e Lupine f Krebstiere g 1Erdnuss; 2Walnuss; 3Pecanuss; 4Haselnuss; 5Cashew | <ul style="list-style-type: none"> h Schalenfrüchte i Sesam j Weichtiere k Ei l Soja m Sellerie n Schwefeldioxid/Sulphite | <ul style="list-style-type: none"> a1 Weizen a2 Dinkel a3 Roggen a4 Gerste a5 Hafer |
|--|--|--|--|--|

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
- ❖ Nachtsch zur Wahl 1,00 € extra
- ❖ Sonderessen 8,00 € - 15,00 € Variabel
- ❖ Alternativ kann jeden Tag ein großer Salat als Hauptgang gewählt werden

	Menü 1 Interne Gäste 6,00 € Externe Gäste 8,00 €	Menü 2 Vegetarisch Interne Gäste 6,00 € Externe Gäste 8,00 €
Montag	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)
Dienstag	Cordon Bleu vom Schwein dazu Pommes frites (a1 2, c, d, k, m) Sonderessen 9,00 €	Gebratene Gemüsepfanne mediterran mit frischem grünem und weißem Spargel (a1 2, c, d, k, m)
Mittwoch	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)
Donnerstag	Feiertag	Feiertag
Freitag	1 ganze Scholle (grätenfrei) gebraten dazu Butter-Salzkartoffeln mit Speck und Zwiebeln (Finkenwerder Art) (a1 2, b, c, d, k, m) Sonderessen 10,00 €	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