

Komm in: **Rolands öffentliche Kantine.**

Speisenplan

Vom 28.09. – 02.10.2026

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 8,50 € - 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	1 Paar Kalbsbratwürste mit Kartoffelsalat dazu Bratensauce (7, 8, a1 2, c, d, k, m)	Kürbis Parmesan Pasta an leichter Sahnesauce (a1 2, c, d, k, m)
Dienstag	Krustenbraten aus dem Backofen dazu Spätzle und Jus (a1 2, c, d, k, m)	Frischer Gemüseteller mit Salzkartoffeln dazu Sauce Hollandaise (a1 2, c, d, k, m)
Mittwoch	Gegrillte Maishähnchenbrust dazu mediterranes Gemüse und Polenta (a1 2, c, d, k, m) Sonderessen 9,00 €	Allgäuer Käsespätzle dazu Lauchzwiebeln und Salat vom Büfett (a1 2, c, d, k, m)
Donnerstag	Brokkoli-Schinken-Nudel-Auflauf (a1 2, c, d, k, m)	2 Veggie Schnitzel gebacken dazu Spätzle und Jägersauce (a1 2, c, d, k, l, m)
Freitag	Rotbarschfilet gebacken dazu Sauce Remoulade (a1 2, b, c, d, k, m)	Frische gebackene Waffeln mit Zimtzwetschen dazu Vanilleeis und Sahne (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 05.10. – 09.10.2026

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 8,50 € - 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	Haxen Fleisch vom Schwein dazu Semmelknödel und Dunkelbiersauce (7, a1 2, c, d, k, m)	Knödel Dreierlei mit verschiedenen Saucen (a1 2, c, d, k, m)
Dienstag	Der Klassiker: Schnitzel gebacken dazu Pommes frites (a1 2, c, d, k, m) Sonderessen 8,50 €	Kartoffel-Rösti dazu Waldpilze (a1 2, c, d, k, m)
Mittwoch	Buntes Paprika-Sahne Hähnchengeschnetzeltes dazu Reis (a1 2, c, d, k, m)	Großer Salatteller vom Büfett mit gebackenem Ziegenkäsetaler (a1 2, c, d, k, m)
Donnerstag	Wildgulasch mit Preiselbeeren dazu Spätzle (a1 2, c, d, k, m) Sonderessen 10,00 €	Lauch-Zwiebel Kuchen dazu Salat vom Büfett (a1 2, c, d, k, m)
Freitag	Nudel Auflauf mit frischem und geräuchertem Lachs (a1 2, b, c, d, k, m)	Gebackener Camembert dazu Preiselbeeren und Baguette 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