




**Komm in: Roland's Eintritt für jedermann**

# Speisenplan

**Vom 04.03.-08.03.2019**

**Öffnungszeiten: 7.30 h – 14.30 Uhr Mittag 11.30 – 14.00 h**

-  Menü 1 u. 2 beinhalten eine Suppe. Salat vom Büfett 0.50 € extra.
-  Nachtisch zur Wahl 0.50 € extra.
-  Alternativ kann jeden Tag ein großer Salat aus der Salatbar als Hauptgang gewählt werden.

	<b>Menü 1</b> Interne Gäste 3,90 € Gäste 5,00 €	<b>Menü 2 Vegetarisch</b> Interne Gäste 3,90 € Gäste 5,00 €
<b>Montag</b>	Cevapcici dazu Djuvec Reis und Ajvar (a1, c, d, k, m)	Frühlingsrolle auf Asia Wok Gemüse (a1 2, c, d, k, m)
<b>Dienstag</b>	Deftiges Gulasch mit Paprika dazu Spätzle (a1 2, c, d, k, m)	Schwäbische Kraut Schupfnudeln (a1 2, c, d, k, m)
<b>Mittwoch</b>	Matjesfilet Hausfrauen Art mit Äpfeln, Zwiebeln und Gurken in Sahnesauce dazu Pellkartoffeln (a1, c, d, k, m)	Schweizer Käseknöpfli überbacken (a1 2, c, d, k, m)
<b>Donnerstag</b>	Meister-Frikadelle dazu knusprige Kartoffel-Ecken und Pfeffersoße (a1 2, c, d, k, m)	Gebackener Camembert dazu Preiselbeeren und Baguette (a1 2, c, d, k, m)
<b>Freitag</b>	Currywurst Spezial mit heißer Currysoße dazu Pommes frites (2, 4, 7, 8, a1, c, d, k, m)	Germknödel mit Mohn und Vanillesoße (a1 2, c, k)

**Die Preise für unser Frühstücksangebot, Nachtisch und unsere Zwischenverpflegung entnehmen Sie bitte den Aushängen und Beschilderungen in der Kantine.**

**Partyservice: Individuell und Preiswert für jeden Anlass (0711/6872271)**



**Ihr „Rolands Maultaschen“-Team**

**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

- 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: Roland's Eintritt für jedermann**

# Speisenplan

**Vom 11.03.- 15.03.2019**

**Öffnungszeiten: 7.30 h – 14.30 Uhr Mittag 11.30 – 14.00 h**

-  Menü 1 u. 2 beinhalten eine Suppe. Salat vom Büfett 0.50 € extra.
-  Nachtisch zur Wahl 0.50 € extra.
-  Alternativ kann jeden Tag ein großer Salat aus der Salatbar als Hauptgang gewählt werden.

	<b>Menü 1</b> Interne Gäste 3,90 € Gäste 5,00 €	<b>Menü 2 Vegetarisch</b> Interne Gäste 3,90 € Gäste 5,00 €
<b>Montag</b>	Geröstete Maultaschen in Ei gebacken dazu Kartoffelsalat (7, a1 2, c, d, k, m)	Waldpilz-Ragout auf Rösti-Ecken (a1 2, c, d, k, m)
<b>Dienstag</b>	Jägerschnitzel mit feiner Pilzsoße dazu Spätzle (a1 2, c, d, k, m)	Blumenkohl-Käse-Medaillons knusprig gebacken dazu Dip (a1 2, c, d, k, m)
<b>Mittwoch</b>	Hühnerfrikassee mit Champignons und Spargel dazu Reis (a1 2, c, d, k, m)	Spaghetti mit Gemüse Bolognese (a1, c, d, k, m)
<b>Donnerstag</b>	Rinderroulade Hausfrauen Art mit Kartoffelstampf (1, 2, 3, a1 2, c, d, k, m)	Gnocchi mit Grillgemüse und Tomatensoße (a1, c, d, k, m)
<b>Freitag</b>	Tagliatelle mit Lachsrahmsoße (a1 2, b, c, d, k, m)	Veggie Schnitzel mit Kartoffelsalat (a1 2, c, d, k, m)

**Die Preise für unser Frühstücksangebot, Nachtisch und unsere Zwischenverpflegung entnehmen Sie bitte den Aushängen und Beschilderungen in der Kantine.**

**Partyservice: Individuell und Preiswert für jeden Anlass (0711/6872271)**

**Ihr „Rolands Maultaschen“-Team**



**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

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