




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

Speisenplan

Vom 07.01.- 11.01.2019

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.

	Menü 1 Interne Gäste 3,90 € Gäste 5,00 €	Menü 2 Vegetarisch Interne Gäste 3,90 € Gäste 5,00 €
Montag	Terrine Gaisburger Marsch mit Kartoffeln (a1, c, d, k, m)	Rigatoni mit Gorgonzolasoße (a1, c, d, k, m)
Dienstag	Allgäuer Käse-Sahne-Geschnetzeltes dazu Spätzle (a1 2, c, d, k, m)	Tofu Steak mit Blumenkohl und Linsen (a1 2, c, d, k, l)
Mittwoch	Geröstete Maultaschen in Ei gebacken dazu Kartoffelsalat (7, a1 2, c, d, k, m)	Kartoffel-Rösti mit Lauchgemüse (a1 2, c, d, k, m)
Donnerstag	Grünkohl dazu Bauernbratwurst und Kartoffeln (1, 2, 7, a1, c, d, k, m)	Schwäbische Käsespätzle dazu Röstzwiebeln (a1 2, c, d, k, m)
Freitag	Japanisches Schnitzel „Tonkatsu“ auf gebratenen Nudeln mit Pilzen und Sojasoße (a1 2, c, d, k, l, m)	Rahmspinat mit Kartoffeln dazu Rührei (a1, 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

Komm in: Roland's Eintritt für jedermann

Speisenplan

Vom 14.01.- 18.01.2019

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.**

	Menü 1 Interne Gäste 3,90 € Gäste 5,00 €	Menü 2 Vegetarisch Interne Gäste 3,90 € Gäste 5,00 €
Montag	Fleischküchle mit Speckbohnen dazu „griechische“ Bratkartoffeln (a1 2, c, d, k, m)	Pasta mit Gemüse-Tomaten-Pesto (a1, c, d, k, m)
Dienstag	Hähnchenbrustgeschnetzeltes dazu Reis (a1 2, c, d, m)	Kartoffel Quiche mit Gemüse und Lauch (a1, c, d, k, m)
Mittwoch	Schweinenacken in Kräuterkruste dazu feine Bratensoße und Spätzle (a1 2, c, d, k, m)	Zucchini Reispfanne mit Schafskäse und Tomatensoße (a1, c, d, k, m)
Donnerstag	Currywurst mit heißer Currysoße dazu Pommes frites (2, 3, 4, 7, a1, c, d, k)	Pilz Pfeffer Pfanne mit Bandnudeln (a1 2, c, d, k, m)
Freitag	Seelachs-Backfischstücke dazu Kartoffelsalat (a1 2, b, c, d, k, m)	Blumenkohl-Medaillon knusprig gebacken dazu Dip (a1 2 3, 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