




Komm in: Roland's Eintritt für jedermann

Speisenplan

Vom 10.12.- 14.12.2018

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	Hausgemachter Hackbraten dazu Pfeffersoße und Kartoffelpüree (a1, c, d, k, m)	Schupfnudeln mit Spinat und Fetakäse (a1 2, c, d, k, m)
Dienstag	Putengeschnitzeltes süß-sauer dazu Basmatireis (a1, c, d, k, m)	Champignon-Lauch Quiche (a1 2, c, d, k, m)
Mittwoch	Hirten-Maultaschen mit Oliven, Peperoni und Schafskäse überbacken (7, a1, c, d, k, m)	Kokos-Nudel Topf (a1 2, c, d, k, m)
Donnerstag	Schnitzel paniert gebacken dazu Pommes frites (a1 2, c, d, k, m)	Linseneintopf mit Gemüse und Kartoffeln (a1 2, c, d, k, m)
Freitag	Seelachsfilet gebacken dazu Soße Remoulade und Kartoffelsalat (a1 2, b, c, d, k, m)	Gebackener Camembert mit Preiselbeeren dazu Baguette (a1 2, c, d, 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 17.12.- 21.12.2018

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	Linsen mit Spätzle dazu 1 Paar Saiten (2, 3, 4, 7, a1, c, d, k, m)	Penne mit Soja Bolognese dazu Parmesankäse (a1 2, c, d, k, l, m)
Dienstag	Putensteak mit Tomate-Mozzarella überbacken dazu Tagliatelle mit Tomatensoße (a1 2, c, d, k, m)	Gefülltes Flädle hausgemacht mit italienischem Grillgemüse und Fetakäse (a1 2, c, d, k, m)
Mittwoch	Schinken Nudeln in Ei gebacken (2, 7, 8, a1, c, d, k, m)	Soja Steak mit Barbecue Soße dazu Ofenkartoffel mit Sour Cream (a1 2, c, d, k, l)
Donnerstag	Pfannen Gyros mit Pommes frites dazu Tsatsiki (a1, c, d, k, m)	Vegetarisches Bauern Omelette mit Gemüse in Ei gebacken (a1, c, d, k, m)
Freitag	Lachsfilet an Mandel-Broccoli dazu Kartoffeln (a1, b, c, d, k)	Kartoffelpuffer dazu Apfelmus (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