




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

Speisenplan

Vom 12.11.- 16.11.2018

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 Saitenwürstchen (2, 3, 4, 7, a1 2, c, d, k, m)	Spinat-Spätzle mit Parmesankäse (a1 2, c, d, k, m)
Dienstag	Geröstete Maultaschen in Ei gebacken dazu Kartoffelsalat (7, a1 2, c, d, k, m)	Kartoffel-Rösti dazu Kräuter Quark (a1 2, c, d, k, m)
Mittwoch	Fleischklößchen in pikanter Tomatensoße dazu Spaghetti (a1 2, c, d, k, m)	Süßkartoffelstrudel auf Rahmgemüse (a1 2, c, d, k, m)
Donnerstag	3 kleine gefüllte Hähnchenrouladen mit feiner Champignonsoße dazu Reis (a1 2, c, d, k, m)	Schupfnudel-Gemüse-Pfanne (a1 2, c, d, k, m)
Freitag	Seelachsfilet gebacken mit Soße Remoulade dazu Kartoffel-Gurkensalat (a1 2, b, c, d, k, 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 19.11.- 23.11.2018

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	Terrine Chili con Carne mit Kartoffeln (a1 2, c, d, k, m)	Tortellini an Basilikum mit Rahmsoße (a1 2, c, d, k, m)
Dienstag	Schwäbischer Mostbraten dazu Spätzle (a1 2, c, d, k, m)	Semmelknödel mit Pilzragout (a1 2 3, c, d, k, m)
Mittwoch	Ochsenbrust in Meerrettichsoße mit Preiselbeeren dazu Kartoffeln (a1, c, d, k, m)	Wintergemüse mit Salzkartoffeln (a1, c, d, k, m)
Donnerstag	Spätzle Pfanne mit Speck, Schinken, Zwiebeln und Käse (2, 3, 4, a1 2, c, d, k, m)	Frühlingsrolle dazu Reis und Tomatensoße (a1 2, c, d, k, m)
Freitag	Currywurst mit heißer Soße dazu Pommes frites (1, 2, 4, 7, a1, c, d, k, m)	Gemüsemaultaschen in Gemüsebrühe (a1 2, c, d, k, l, 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