




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

Speisenplan

Vom 15.04.-19.04.2019

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	Linsen mit Spätzle dazu 1 Paar Saitenwürstchen (2, 3, 4, 7, a1 2, c, d, k, m)	Rahmspinat mit Kartoffeln und Rührei (a1, c, d, k, m)
Dienstag	Schinken-Nudeln in Ei gebraten (2, 3, 4, 7, a1 2, c, d, k, m)	Spaghetti mit Gorgonzolasoße (a1 2, c, d, k, m)
Mittwoch	Hähnchenschenkel aus dem Backofen dazu Pommes frites (a1, c, d, k, m)	Gnocchi mit Grillgemüse (a1, c, d, m)
Donnerstag	Schweinenacken mit Kräuterkruste dazu Spätzle und Bratenjus (a1, c, d, k, m)	Reibekuchen dazu Apfelmus (a1 2, c, k)
Freitag	Karfreitag	Karfreitag

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 22.04.- 26.04.2019

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	Ostermontag	Ostermontag
Dienstag	Terrine Gaisburger Marsch (a1, c, d, k, m)	Tortellini mit Tomatensoße (a1, c, d, k, m)
Mittwoch	Cordon Bleu dazu Kartoffel-Gurkensalat (a1 2, c, d, k, m)	Kartoffeltasche auf frischem Rahmgemüse (a1 2, c, d, k, m)
Donnerstag	Maultaschen-Gemüse-Pfanne (2, 3, 4, 7, a1 2, c, d, k, m)	Blumenkohl-Brokkoli Gratin mit Kartoffeln (a1 2, c, d, k, m)
Freitag	Schollenfilet Finkenwerder Art dazu Kartoffeln (a1 2, b, c, k, m)	Nudelpfanne mit Spinat und Fetakäse (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