




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

# Speisenplan

Vom 18.09.- 22.09.2017

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.**
-  Die Suppe kann gegen einen Nachtisch getauscht werden.
-  Alternativ kann jeden Tag ein großer Salat aus der Salatbar als Hauptgang gewählt werden.

	<b>Menü 1</b> Interne Gäste 3,90 € Gäste 4,90 €	<b>Menü 2 Vegetarisch</b> Interne Gäste 3,90 € Gäste 4,90 €
<b>Montag</b>	Spaghetti mit Sauce Bolognese dazu Parmesankäse (a1 2, c, d, k, m)	Champignons a la Crema dazu Kartoffeln (a1, c, d, k, m)
<b>Dienstag</b>	Schweinegeschnetzeltes (Asia Style mit Sesam) dazu Reis (a1 2, c, d, k, m)	Pesto-Gnocchi Gratin (a1, c, d, k, m)
<b>Mittwoch</b>	Kohlroulade im Specksößle dazu Kartoffeln (a1, c, d, k, m)	Koreanischer Pfannkuchen mit Möhre und Paksoi (a1 2, c, d, k, m)
<b>Donnerstag</b>	Pasta mit Hähnchen und Brokkoli (a1 2, c, d, k, m)	Ofengemüse mit Kartoffel-Selleriepüree (a1, c, k, m)
<b>Freitag</b>	Fischfilet mit Lauch-Safran Gemüse dazu Salzkartoffeln (a1, b, c, d, k, m)	Linsen-Curry mit Erbsen (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 25.09- 29.09.2017**

**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.**
-  **Die Suppe kann gegen einen Nachtisch getauscht werden.**
-  **Alternativ kann jeden Tag ein großer Salat aus der Salatbar als Hauptgang gewählt werden.**

	<b>Menü 1 Interne Gäste 3,90 € Gäste 4,90 €</b>	<b>Menü 2 Vegetarisch Interne Gäste 3,90 € Gäste 4,90 €</b>
<b>Montag</b>	Linsen mit Spätzle dazu 1 Paar Saitenwürstchen (7, a1 2, c, d, k, m)	Paprika mit Quinoa(das Gold der Inkas) gefüllt dazu Tomatensoße und Reis (a1, c, d, k, m)
<b>Dienstag</b>	Hähnchen-Paprika Geschnetzeltes dazu Basmatireis (a1, c, d, k, m)	Gebackene Blumenkohl-Kartoffelpfanne mit Olivenöl dazu Parmesankäse (a1 2, c, d, k, m)
<b>Mittwoch</b>	Maultaschen Pfanne mit frischem Gemüse („Thai Style“) (7, a1 2, c, d, k, m)	Hausgemachte Pilz-Lasagne (a1 2, c, d, k, m)
<b>Donnerstag</b>	Wildgulasch dazu Semmelknödel und Preiselbeeren (a1 2 3, c, d, k, m)	Kartoffel-Gnocchi mit Lauchgemüse und Maronen - Käsesoße (a1, c, d, k, m)
<b>Freitag</b>	Saltimbocca vom Hähnchen an Limonen Soße und Tagliatelle (a1 2, c, d, k, m)	Süße hausgemachte Apfelpfannkuchen mit Zucker und Zimt 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