

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

Speisenplan

Vom 26.11.- 30.11.2018

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	Der Klassiker: Zwei hausgemachte Maultaschen mit Zwiebelschmelze dazu Kartoffelsalat (7, a1 2, c, d, k, m)	Gefüllter Paprika an Tomatensoße dazu Reis (a1, c, d, k, m)
Dienstag	Alm Cordon Bleu vom Schwein mit Bergkäse gefüllt dazu Pommes frites (a1 2, c, d, k, m)	Gemüse-Kartoffel Gratin (a1 2, c, d, k, m)
Mittwoch	Puten-Currygeschnetzeltes mit Früchten dazu Basmatireis (a1 2, c, d, k, m)	Asia Nudelpfanne mit Gemüse (1, 2, 3, 4, a1 2, c, d, k, m)
Donnerstag	Fleischküchle „Puszta“ dazu Bratkartoffeln „griechischer Art“ (a1 2, c, d, k, m)	Frischer Wintergemüse Eintopf mit Kartoffeln (a1, c, m)
Freitag	Schollenfilet gebacken mit Speck-Zwiebel Stippe dazu Salzkartoffeln (a1 2, b, c, d, k, m)	Reis Topf „mexikanisch“ mit Bohnen, Mais und Paprika (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 03.12.- 07.12.2018

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	Spaghetti mit Soße Bolognese (a1 2, c, d, k, m)	Rosenkohl-Kartoffel-Pfanne (a1, c, m)
Dienstag	Hähnchenschnitzel mit Kürbiskernen dazu Kartoffelsalat (a1 2, c, d, k, m)	Breite Nudeln mit Blattspinat, Schafskäse und getrockneten Tomaten (a1 2, c, d, k, m)
Mittwoch	Terrine Erbsen Eintopf mit Würstchen und Kartoffeln (2, 7, 8, a1 2, c, d, k, m)	Rahm Champignons dazu Semmelknödel (a1 2, c, d, k, m)
Donnerstag	Rindergulasch dazu Spätzle oder Knödel (a1 2 3, c, d, k, m)	Kartoffelrösti dazu frischer Blumenkohl gratiniert (a1 2, c, d, k, m)
Freitag	Schweinefilet dazu Bandnudeln und Pilzrahmsoße (a1 2, c, d, k, m)	Kaiserschmarrn mit 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