




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

Speisenplan

Vom 29.10.- 02.11.2018

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	Bunte Nudeln mit Sauce Bolognese (a1 2, c, d, k, m)	Kartoffelrösti mit Pilzragout (a1 2, c, d, k, m)
Dienstag	Terrine Gaisburger Marsch mit Gemüse, Kartoffeln und Spätzle dazu Bauernbrot (a1 2, c, d, k, m)	Gemüseteller auf Käsesoße dazu Kartoffeln (a1, c, d, k, m)
Mittwoch	Entenkeule aus dem Backofen dazu Rotkraut und Knödel (a1 2, c, d, k, m)	Spaghetti mit Gemüse-Bolognese (a1, c, d, k, m)
Donnerstag	Feiertag	Feiertag
Freitag	Der Klassiker: 2 hausgemachte Maultaschen dazu Zwiebelschmelze und Kartoffelsalat (7, a1 2, c, d, k, m)	Kraut-Schupfnudeln (a1 2, 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 05.11.- 09.11.2018

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	Pizza Fleischkäse am Stück gebacken dazu Zwiebelsoße und Pommes frites (1, 2, 3, 7, a1, c, d, k, m)	Gnocchi mit Spinatsoße (a1 2, c, d, k, m)
Dienstag	Hähnchengeschnetzeltes mit Reis (a1 2, c, d, k, m)	Pilz-Paprika Gyros mit Kartoffelecken (a1, c, d, k, m)
Mittwoch	Gefüllte Paprika auf Tomatensoße dazu breite Nudeln (a1 2, c, d, k, m)	Gerollte vegetarische Gemüsemaultaschen in Gemüsebrühe und Juliennestreifen (a1 2, c, d, k, m)
Donnerstag	Kalbsragout fin mit Champignons und Spargel dazu Kartoffeln (a1, c, d, k, m)	Folienkartoffel mit „Sour Cream“ (a1, c, d, k, m)
Freitag	Wildlachsfilet natur gebraten mit Lauchcremesoße dazu Tagliatelle (a1 2, b, c, d, k, m)	Hausgemachte gefüllte Pfannkuchen mit Apfelmus und Zimt-Zucker (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