

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

Speisenplan

Vom 02.03.-06.03.2020

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 € Externe Gäste 5,00 €	Menü 2 Vegetarisch Interne Gäste 3,90 € Externe Gäste 5,00 €
Montag	Schinken Nudeln in Ei gebacken (1, 2, 3, 4, 7, 8 a1, c, d, k, m)	Gemüse Rösti mit Kräuter-Joghurt (a1 2, c, d, k, l, m)
Dienstag	Putenschnitzel mit Rosmarinkruste dazu Feinschmecker Kartoffelpüree (a1, c, d, k, m)	Spinat-Ricotta Klößchen dazu zweierlei Pesto (a1 2, c, d, k, m)
Mittwoch	Kohlroulade mit SpecksöÙle dazu Kartoffeln (1, 2, 3, 4, 7, 8, a1, c, d, k, m)	Rigatoni an Zucchini mit Fetakäse (a1 2, c, d, k, l, m)
	Sonderessen: Züricher Kalbsgeschneitztes dazu Schweizer Knöpfli 8,50 € (bitte vorbestellen Strichliste) solange der Vorrat reicht (a1, c, d, k, m)	
Donnerstag	Hähnchenspieß mit Schaschlik Sauce dazu Pommes frites (a1 2, c, d, k, m)	Brokkoli Pfannkuchen gefüllt mit Pilzragout (a1 2, c, d, k, m)
Freitag	Rotbarschfilet gebacken dazu Sauce Remoulade und Kartoffelsalat (a1 2, b, c, d, k, m)	Gemüsefrikadellen auf Linsencurry (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

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

Speisenplan

Vom 09.03.-13.03.2020

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 € Externe Gäste 5,00 €	Menü 2 Vegetarisch Interne Gäste 3,90 € Externe Gäste 5,00 €
Montag	Zwei hausgemachte Fleischküchle frisch gebraten dazu Kartoffelsalat (a1 2, c, d, k, m)	Gemüse Frikassee mit Sojastreifen (a1 2, c, d, k, l, m)
Dienstag	„Bauernfrühstück“ mit Speck, Zwiebeln, Kartoffeln in Ei gebacken (1, 2, 3, 4, 7, 8, a1, c, d, k, m)	Tagliatelle an Gorgonzola-Spinat-Sauce mit Chili (a1 2, c, d, k, m)
Mittwoch	Königsberger Klopse in Kapernsauce dazu Reis (1, 2, 3, 4, 7, a1, c, d, k, m) <hr/> Sonderessen: Rinderroulade dazu Rotkraut und Kartoffelpüree 7,50 € (bitte vorbestellen Strichliste) solange der Vorrat reicht (1, 2, 3, 4, 7, 8, a1, c, d, k, m)	Rahmspinat mit Kartoffeln und Rührei (a1, c, d, k, l, m)
Donnerstag	Mailänder Putenschnitzel mit Tomatenspaghetti (a1, c, d, k, m)	Orientalisches Kichererbsen Ragout mit Couscous (a1 2, c, d, k, l, m)
Freitag	Lachs-Lasagne (a1, b, c, d, k, m)	Germknödel gefüllt dazu Vanillesauce (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