

Kantine Baier & Schneider

Mittagstisch



KW41 – 07.10.2024 – 11.10.2024

Oktoberfestwochen

Montag, 07.10.2024

Weißwurst mit Brezeln und süßem Senf, dazu roter Rettichsalat
oder

A1,A8,A12,A21-S

Schlutzkrapfen (Spinat&Ricotta) mit Schmand

A1,A8, A12,A21

Dienstag, 08.10.2024

Mini-Haxe mit Kartoffelklößen und Krautsalat

oder

A1,A8,A12,A21-S

Dampfnudeln mit Sauerkirschfüllung und Vanillesoße

A1,A8,A12

Mittwoch, 09.10.2024

Halbes Hähnchen mit Pommes

oder

A1,A8,A12,A21-G

Spinatknödel mit Pilzrahmsauce

A1,A8,A12,A21

Donnerstag, 10.10.2024

Nürnberger Rostbratwürstchen mit Kartoffelpüree und Sauerkraut

oder

A1,A8,A12,A21-S

Schupfnudeln mit Bayrisch Kraut

A1,A8,A12,A21

Freitag, 11.10.2024

Gebratener Leberkäse mit Kartoffelsalat

Oder

A1,A8,A12,A21-S

Apfelstrudel mit Vanillesoße

A1,A8,A12

Menü 1 oder 2 = EUR 7,00

Tagessuppe, Beilagen Salat & Nachtisch = jeweils EUR 1,00

**Weiterhin sind die Hauptgänge
auch TO GO erhältlich!**



Frühstück
7:30-9:45 Uhr
Mittagessen
11:30-13:30 Uhr



salatbar
Tagessuppe
Nachtisch
Süßwaren

Allergene: A1 Weizen, A2 Roggen, A3 Gerste, A4 Hafer, A5 Dinkel, A6 Kamut, A7 Krebstiere, A8 Eier, A9 Fische, A10 Erdnüsse,
A11 Sojabohnen, A12 Milch, A13 Mandeln, A14 Haselnüsse, A15 Walnüsse, A16 Cashewnüsse, A17 Pecannüsse,
A18 Paranüsse, A19 Pistazien, A20 Macadamia- oder Queensland Nüsse, A21 Sellerie, A22 Senf, A23 Sesamsamen,
A24 Schwefeloxid und Sulfite, A25 Lupine, A26 Weichtiere

Zusatzstoffe: 1 Farbstoffe, 2 Antioxidationsmittel, 3 Phosphat, 4 Konservierungsstoffe

Fleischsorten: S = Schwein, R = Rind, G = Geflügel, K = Kalb, L = Lamm, W = Wild, F/M = Fisch/Meeresfrüchte

PSD gGmbH - Bereich ARKUS I Kantine Baier & Schneider
Wollhausstraße 60-62 I 74072 Heilbronn

Öffnungszeiten: Montag – Freitag I Frühstück 7:30-9:45 Uhr I Mittagessen 11:30-13:30 Uhr
Catering auf Anfrage

Tel.: 07131 99 123 11 I dienstleistung@arkus-heilbronn.de