

Kantine Baier & Schneider

Mittagstisch

KW43 – 21.10.2024 – 25.10.2024



Montag, 21.10.2024

Weißwurst Pfanne mit Spitzkohl und Kartoffeln

oder A1,A8,A12,A21-S

Karotten-Gurken-Ragout mit gebratenen Kartoffeln

A1,A8, A12,A21

Dienstag, 22.10.2024

Leberwurst mit Sauerkraut und Kartoffelpüree

oder A1,A8,A12,A21-S

Spinatspätzle mit Käse-Sahne Soße

A1,A8, A12,A21

Mittwoch, 23.10.2024

Schwäbisches Nationalgericht: Linse, Spätzle und Saiten

oder A1,A8,A12,A21-S

Gefüllte süße Pfannkuchen mit Vanillesoße

A1,A8, A12

Donnerstag, 24.10.2024

Kasseler mit Rosenkohlgemüse und Kartoffelpüree

oder A1,A8,A12,A21-S

Gemüsefrikadelle mit Süßkartoffelpüree und Kräutersoße

A1,A8,A12,A21

Freitag, 25.10.2024

Fischragout mit Gemüsestreifen und Kräuterreis

oder A1,A8,A12,A21-F

Kürbisragout mit Bandnudeln

A1,A8,A12,A21

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