

Kantine Baier & Schneider

Mittagstisch

KW46 – 11.11.2024 – 15.11.2024



Montag, 11.11.2024

Gebratene Maultaschen mit Ei und knusprigem Speck
oder A1,A8,A12,A21-S
Cremiges Kürbis Risotto mit frischen Kräutern
A1,A8, A12,A21

Dienstag, 12.11.2024

Würziges Paprika Gulasch mit Reis
oder A1,A8,A12,A21-S
Kartoffelpfanne mit geröstetem Rosenkohl
A1,A8, A12,A21

Mittwoch, 13.11.2024

Klassische Schlachtplatte mit Sauerkraut und Besenbrot
oder A1,A8,A12,A21-S
Vegetarisches Schnitzel mit Nudeln und Soße
A1,A8, A12, A21

Donnerstag, 14.11.2024

Saftiger Rinderhackbraten mit Kartoffel-Kräuter-Püree und Gemüse
oder A1,A8,A12,A21-R
Überbackener Kartoffel-Brokkoli-Auflauf
A1,A8,A12, A21

Freitag, 15.11.2024

Wildlachs „Natur“ mit Rahmlauch und Wildreis
oder A1,A8,A12,A21-F
Gebratene Gnocchi in cremiger Käsesoße
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