

# Kantine Baier & Schneider Mittagstisch



**KW04 – 20.01.2025 – 24.01.2025**

## **Montag, 20.01.2025**

Hähnchenbrust mit Frischkäse gefüllt auf Tagliarini tricolore mit kleinem Beilagen Salat

A1,A8,A12,A21-G

oder

Cremiger Rahmspinat mit saftigem Rührei und Salzkartoffeln

A1,A8, A12,A21

## **Dienstag, 21.01.2025**

Rinderrouladen „Hausfrauen Art“ mit Semmelknödel und Fingermöhren

oder

A1,A8,A12,A21-R

Gebackener Apfelstrudel mit Vanillesoße

A1,A8, A12

## **Mittwoch, 22.01.2025**

Gebratene Putenbrust in Rahmsauce mit Rosenkohl und knusprigen Kartoffelwürfen

A1,A8,A12,A21-G

oder

Vegetarische Lasagne von Linsen und Wurzelgemüse

A1,A8, A12, A21

## **Donnerstag, 23.01.2025**

Hausgemachter Flammkuchen „Elsässer Art“

A1,A8,A12,A21-S

oder

Würzige Bergkäsenocken auf Gorgonzola-Lauchsoße mit Kirschtomaten

A1,A8,A12, A21

## **Freitag, 24.01.2025**

Grillfisch „Tomate-Basilikum“ auf mediterranem Gemüsebett mit Reis

A1,A8,A12,A21-F

oder

Wurzelgemüseragout mit hausgemachten Herzoginkartoffeln „al la Jamie“

A1,A8, A12, A21



FRÜHSTÜCK  
7:30 - 9:45 UHR  
MITTAGESSEN  
11:30 - 13.30 UHR



SALATBAR  
TAGESSUPPE  
NACHTISCH  
SÜBWAREN

**Menü 1 oder 2 = EUR 7,00**

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

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

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 Sulfit, 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