

Kantine Baier & Schneider Mittagstisch



KW06 – 03.02.2025 – 07.02.2025

Montag, 03.02.2025

Gebackene Hähnchen Frühlingsrolle mit süß-sauer Dip
und asiatischem Gemüsesalat A1,A8,A10,A11,A12,A21,A23-G
oder

Vegetarisch gefüllte Paprika mit CousCous und gebratenem Gemüse
A1,A8, A12,A21

Dienstag, 04.02.2025

Gebackene Hähnchen-Schenkel mit knusprigen Wedges und Cole Slaw
oder A1,A8,A12,A21-G

Rote Bete Pasta mit Walnuss Crunch, Schafkäse und Kresse
A1,A8, A12,A15,A21

Mittwoch, 05.02.2025

Cordon Bleu vom Schwein mit Spätzle und Rahmsauce
A1,A8,A12,A21-S

oder
Bauernomelette mit gemischtem Salat

A1,A8, A12, A21

Donnerstag, 06.02.2025

Fruchtiges Hähnchen-Ananas-Curry mit Basmatireis
A1,A8,A12,A21-G

oder
Mit Marillenmarmelade gefüllte Mini-Germknödel an Vanillesauce
A1,A8,A12

Freitag, 07.02.2025

Gebackenes Fischfilet mit fruchtiger Tomatensoße und Pasta
A1,A8,A12,A21-F

oder
Saftige Bratlinge von Roten Linsen mit Quark-Kräuter-Dip
und Bratkartoffeln A1,A8, A11, 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 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