

# Kantine Baier & Schneider Mittagstisch



**KW11 – 10.03.2025 – 14.03.2025**

**Montag, 03.03.2025**

Hirtenrolle „griechische Art“ mit Tomatenreis und würzigem Zaziki  
A1,A8,A12,A21-S

**oder**

Bunte Tortellini in cremiger Käse-Sahne-Soße

A1,A8, A12,A21

**Dienstag, 04.03.2025**

Zarte Rinderroulade in würziger Soße mit Spätzle

**oder**

A1,A8,A12,A21-R

Luftiger Pan Cake mit Schokosoße und frischem Obstsalat

A1,A8, A12

**Mittwoch, 05.03.2025**

Hänchen-Schnitzel „Hawaii“ mit Currysoße und Reis

A1,A8,A12,A21-G

**oder**

Gemüsebällchen auf CousCous und gebratenem Gemüse

A1,A8, A12, A21

**Donnerstag, 06.03.2025**

Mini Schweinshaxe mit Soße, Kartoffelknödel und Krautsalat

A1,A8,A12,A21-S

**oder**

Gebackene Mini-Frühlingsrolle auf Sesam-Gemüsesalat  
mit Süßsauce

A1,A8,A12, A21

**Freitag, 07.03.2025**

Gebackenes Dorschfilet mit Petersilienkartoffeln und Remoulade

A1,A8,A12,A21-F

**oder**

Gebackener Süßkartoffelstrudel mit Kräutersoße

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 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