

Kantine Baier & Schneider Mittagstisch



KW12 – 17.03.2025 – 23.03.2025

Montag, 17.03.2025

Überbackene Lasagne Bolognese

A1,A8,A12,A21-R

oder

Italienische Penne mit cremiger Spinat-Sahne Soße

A1,A8, A12,A21

Dienstag, 18.03.2025

Saftiges Rinderhacksteak mit Bratkartoffeln und Ajar

oder

A1,A8,A12,A21-R

Gebackene Apfelkühle mit Vanillesoße und Schlagsahne

A1,A8, A12

Mittwoch, 19.03.2025

Schweinegeschnetzeltes „Gyros Art“ mit Reis, Zaziki und Krautsalat

A1,A8,A12,A21-S

oder

Würzige Kartoffelpfanne mit gebratenem Gemüse

A1,A8, A12, A21

Donnerstag, 20.03.2025

Gebratene Gnocchi mit Ratatouille Gemüse und Putenstreifen

A1,A8,A12,A21-G

oder

Frische Pasta mit italienischem Pesto, Hirtenkäse und Nuss Crumble

A1,A8,A12, A21

Freitag, 21.03.2025

Gebratenen Garnelenspieße auf Spaghetti in frischer Zitronensoße

A1,A8,A12,A21-F/M

oder

Gemüse Frikadellen mit knusprigen Wedges und Quarkdip

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