

Kantine Baier & Schneider Mittagstisch



KW13 – 24.03.2025 – 28.03.2025

Montag, 24.03.2025

Gebratene Hähnchenbrust mit Dijonsenf-Soße,
Kartoffelpüree und Fingermöhren A1,A8,A12,A21-G

oder

FrISChe Pasta mit karamellisiertem Chicorée und gebratenen Pilzen
A1,A8, A12,A21

Dienstag, 25.03.2025

Spaghetti mit herzhafter Bolognese und geriebenem Hartkäse
oder A1,A8,A12,A21-R

Pikantes grünes Curry mit Sommergemüse und Reis
A1,A8, A11, A12, A21, A23

Mittwoch, 26.03.2025

Paniertes Schweineschnitzel mit Kartoffelsalat und Bratensoße
A1,A8,A12,A21-S

oder

Spanisches Omelett „Tortilla de patatas“ mit Rucola
A1,A8, A12, A21

Donnerstag, 27.03.2025

Würziges Putengulasch mit Paprika und Kräuterris
A1,A8,A12,A21-G

oder

Rote Bete Pasta mit Schafskäse und Nuss Crumble
A1,A8,A12,A13-20, A21

Freitag, 28.03.2025

Gebackene Fischstäbchen mit knusprigen Wedges und Remoulade
A1,A8,A12,A21-F

oder

Vegetarischer Flammkuchen „griechische Art“ mit gemischtem Salat
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