

Kantine Baier & Schneider Mittagstisch



KW14 – 31.03.2025 – 04.04.2025

Montag, 31.03.2025

Pikante Chicken-Wings mit Süßkartoffel Pommes und Aioli Dip

A1,A8,A12,A21-G

oder

Gebratene italienische Gnocchi in Kräutersoße mit Rucola

A1,A8, A12,A21

Dienstag, 01.04.2025

Hackfleischröllchen „Cevapcici“ mit Paprikareis und Hirtenkäse Dip

oder

A1,A8,A12,A21-R

Spaghetti „al limone“ mit frischer Zitronensoße und Kräutern

A1,A8, A12, A21

Mittwoch, 02.04.2025

Makkaroni mit Putenstreifen in cremiger Brokkoli-Zwiebelsoße

A1,A8,A12,A21-G

oder

Salzkartoffeln mit Blumenkohl in cremiger Soße

A1,A8, A12, A21

Donnerstag, 03.04.2025

Frische Linguine mit Lachs-Sahne Soße und italienischen Kräutern

A1,A8,A12,A21-F

oder

Gebackenes Gemüseschnitzel mit Kräuterrahmsoße

A1,A8,A12, A21

Freitag, 04.04.2025

Gebratene Schweine Medaillons in Rahmsoße
mit Kartoffelpüree und Wachsbrechbohnen

A1,A8,A12,A21-F

oder

Vegetarische Tortellini mit Bärlauch-Mascarpone Soße

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