

Kantine Baier & Schneider

Mittagstisch



KW15 – 07.04.2025 – 11.04.2025

Montag, 07.04.2025

Frischer Stangenspargel mit Kartoffeln, Sauce Hollandaise und Schinken
A1,A8,A12,A21-S

oder

Luftige Pfannkuchen mit Marinierten Erdbeeren und Schlagsahne
A1,A8, A12

Dienstag, 08.04.2025

Weißer Bolognese mit gebratenen grünen Gnocchi

oder

Frische Pasta mit gebratenem grünen Spargel und Parmesan
A1,A8, A12, A21

Mittwoch, 09.04.2025

Putengeschnetzeltes mit Spargel und Salzkartoffeln
A1,A8,A12,A21-G

oder

Cappelletti Rosso mit Napoli Soße und geriebenem Hartkäse
A1,A8, A12, A21

Donnerstag, 10.04.2025

Saftige Frikadelle mit Stampfkartoffeln, Kaisergemüse und Bratensoße
A1,A8,A12,A21-S

oder

Gebackene Ofenkartoffel mit grünem Spargel und Feta
A1,A8,A12, A21

Freitag, 11.04.2025

Spaghetti „al tonno“ mit würziger Thunfisch-Tomatensauce
A1,A8,A12,A21-F

oder

Lauwarmer Spargelsalat mit Tomaten, Kräutern und frischem Ciabatta
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