

Kantine Baier & Schneider Mittagstisch



KW16 – 14.04.2025 – 18.04.2025

Montag, 14.04.2025

Gebratenen Nürnberger Würstchen mit cremigem Kartoffelpüree,
Buttergemüse und Bratensoße

A1,A8,A12,A21-S

oder

Cremiger Rahmspinat mit Salzkartoffeln und Rührei

A1,A8, A12,A21

Dienstag, 15.04.2025

Paniertes Putenschnitzel „Jäger Art“ mit Spätzle und Blumenkohl

oder

A1,A8,A12,A21-G

Luftige Pfannkuchen mit Apfelfüllung und Schlagsahne

A1,A8, A12

Mittwoch, 16.04.2025

Geschmorte Wirsingroulade mit Specksoße und Bratkartoffeln

A1,A8,A12,A21-S

oder

Pikantes Kichererbsen Curry mit Reis

A1,A8, A12, A21

Donnerstag, 17.04.2025

„Schwäbisches Leibgericht“ Linsen mit Spätzle und Saiten

A1,A8,A12,A21-S

oder

„Schwäbische Pfanne“ – Gebratene Schupfnudeln mit Gemüse

A1,A8,A12, A21

Freitag, 18.04.2025

Karfreitag – Heute kein Mittagstisch

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



FRÜHSTÜCK
7:30 - 9:45 UHR
MITTAGESSEN
11:30 - 13.30 UHR



SALATBAR
TAGESSUPPE
NACHTISCH
SÜBWAREN