

Kantine Baier & Schneider Mittagstisch



KW21 – 19.05.2025 – 23.05.2025

Montag, 19.05.2025

Gebratene Hähnchenbrust mit Spargel-Frischkäse-Füllung,
Kartoffeln und Sauce Hollandaise A1,A8,A12,A21-G

oder

Cremige Spinat-Penne in Weißweinsauce mit Kirschtomaten
und Parmesan A1,A8, A12, A21

Dienstag, 20.05.2025

Würzige Bratwürste mit brauner Soße und gerösteten Kartoffeln
A1,A8,A12,A21-S

oder

Kaiserschmarrn „Wiener Art“ mit Apfelmus
A1,A8, A12

Mittwoch, 21.05.2025

Bandnudeln „alla Polpette“ mit Rinderhackbällchen in Tomatensoße
A1,A8,A12,A21-R

oder

Gebratenes Gemüse mit Reis, Falafelbällchen und Minzjoghurt
A1, A8, A12, A21

Donnerstag, 22.05.2025

Schwäbische Spätzlepfanne mit Hühnchen in Bärlauchsoße
oder A1,A8,A12,A21-G

Gebratene Gnocchi in Spinat-Zitronen-Soße
A1,A8, A12, A21

Freitag, 23.05.2025

Knusprige Fischstäbchen mit Kartoffelsalat und Remoulade
A1,A8, A12,A21-F

oder

Hausgemachte Semmelknödel mit cremigem Pilzragout
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