

Kantine Baier & Schneider Mittagstisch



KW27 – 30.06.2025 – 04.07.2025

Montag, 30.06.2025

Pasta mit Käse-Speck-Soße und weißen Bohnen

A1,A8,A12,A21-S

oder

Frischer Eiersalat mit Radieschen, Pellkartoffeln und Besenbrot

A1,A8, A12, A21

Dienstag, 01.07.2025

Würziger Wurstsalat „Schweizer Art“ mit knusprigen Bratkartoffeln

A1,A8,A12,A21-S

oder

Pasta in Spinat-Weißwein-Soße mit Feta und Kirschtomaten

A1,A8, A12, A21

Mittwoch, 02.07.2025

Saftig gebratene Hähnchenbrust auf würziger Couscous-Gemüsepfanne

A1,A8,A12,A21-G

oder

Kohlrabi „Milanese“ mit Walnuss Pesto und dicken Bandnudeln

A1, A8, A12, A21

Donnerstag, 03.07.2025

Frische Linguine mit Lachs-Sahne-Soße und mediterranen Kräutern

A1,A8,A9,A12,A21-F

oder

Gebratene Polenta-Schnitte mit Wachbohnen-Pfifferling-Gemüse

A1, A8, A12, A21

Freitag, 04.07.2025

Paniertes Schnitzel „Wiener Art“ mit knusprigen Pommes

A1,A8,A12,A21-S

oder

Gebackene Apfelkühle mit Vanillesoße und Sahne

A1, A8, A12



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/Meerestfrüchte