

# Kantine Baier & Schneider Mittagstisch



**KW28 – 07.07.2025 – 11.07.2025**

## **Montag, 07.07.2025**

Grobe Bratwurst auf Speck-Bohnen-Pfanne mit gebratenen Kartoffeln  
A1,A8,A12,A21-S

oder

Vegetarische Moussaka – griechischer Auflauf mit Auberginen  
A1,A8, A12, A21

## **Dienstag, 08.07.2025**

Gebratenes Schweinerückensteak auf frischem Fenchel-Melonensalat  
A1,A8,A12,A21-S

oder

Überbackener Kohlrabi-Kartoffelaufwurf  
A1,A8, A12, A21

## **Mittwoch, 09.07.2025**

Hähnchenschnitzel „Hawaii“ mit fruchtiger Currysoße und Reis  
A1,A8,A12,A21-G

oder

Rote Bete Carpaccio mit Spinat-Tomaten-Salat, Ziegenkäse,  
Walnüssen und Ciabatta  
A1, A8, A12, A21

## **Donnerstag, 10.07.2025**

In Ei gebratenen schwäbische Maultaschen mit gemischtem Salat  
A1,A8,A12,A21-S

oder

In Ei gebratenen Gemüsemaultaschen mit gemischtem Salat  
A1, A8, A12, A21

## **Freitag, 11.07.2025**

Heringssalat „Hausfrauen Art“ mit frischen Pellkartoffeln  
A1,A8,A9,A12,A21-F

oder

Spaghetti mit Sojabolognese und geriebenem Parmesankäse  
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