

# Kantine Baier & Schneider Mittagstisch



**KW03 – 13.01.2025 – 17.01.2025**

**Montag, 13.01.2025**

„*Polpette al sugo*“ Rinderhackbällchen in Tomatensoße mit Spaghetti  
oder

A1,A8,A12,A21-R

Gebackene Frühlingsrolle mit Gemüsefüllung an Sweet-Chili-Dip

A1,A8, A12,A21

**Dienstag, 14.01.2025**

Sahniges Putengeschnetzeltes mit Spätzle und glasierten Fingermöhren  
oder

A1,A8,A12,A21-G

„*Purple*“ Rosenkohlpfanne mit gewürfelten Kartoffeln  
und Gartenkräutern

A1,A8, A12,A21

**Mittwoch, 15.01.2025**

Überbackenes Schweinefilet unter Nusskruste  
mit Kürbispüree und Speckbohnen

A1,A8,A12,A21-S

oder

Gebratene Nudeln mit asiatischem Wok Gemüse und Ei

A1,A8, A12

**Donnerstag, 16.01.2025**

Alaska-Seelachs in Mehrkornpanade mit norddeutschem Kartoffelsalat  
und Remoulade

A1,A8,A12,A21-F

oder

Vegetarische Gemüsebällchen mit Kurkumareis  
und gebratenem Mischgemüse

A1,A8,A12, A21

**Freitag, 17.01.2025**

Feuerspieß vom Schwein mit Bratkartoffeln und Paprikagemüse

oder

A1,A8,A12,A21-S

Überbackener Kartoffel-Zucchini Auflauf

A1,A8, A12, A21

**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