

Kantine Baier & Schneider Mittagstisch



KW05 – 27.01.2025 – 31.01.2025

Montag, 27.01.2025

Schwäbische Maultaschen aus der Brühe mit geschmälzter Zwiebelhaube
A1,A8,A12,A21-S

oder

Cannelloni „al forno“ mit Ricotta-Spinatfüllung in Tomaten-Sahnesoße
A1,A8, A12,A21

Dienstag, 28.01.2025

„Schwäbisches Leibgericht“ - Linsen, Spätzle und Saitenwürstchen

oder

Vegetarischer Karotten-Sesamtaler auf Rahmwirsing mit Kartoffeln
A1,A8, A12, A21, A23

Mittwoch, 29.01.2025

Gebratenen Rindswurst auf Kraut-Schupfnudeln
A1,A8,A12,A21-R

oder

Überbackenes Kartoffel-Tomatengratin mit frischen Kräutern
A1,A8, A12, A21

Donnerstag, 30.01.2025

Zarter Sauerbraten mit schwäbischen Spätzle und Rotkohl
A1,A8,A12,A21-R

oder

Cremiger Milchreisauflauf mit Kirschen und Vanillesoße
A1,A8,A12

Freitag, 31.01.2025

Pochierter Kabeljau auf Rieslingsoße mit Wildreis
A1,A8,A12,A21-F

oder

Vegetarische Spaghetti „Bolognese“ mit geriebenem Parmesan
A1,A8, A11, 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