

Kantine Baier & Schneider Mittagstisch



KW10 – 02.03.2026 – 08.03.2026

Montag, 02.03.2026

„Kantinen Klassiker“ Currywurst mit Pommes

A1,A8,A12,A21-S

oder

Gekochte Eier in Senfsoße mit Kräuterreis

A1,A8,A12,A21

Dienstag, 03.03.2026

Kohlrouladen mit Bratensoße und Kartoffeln

A1,A8, A12,A21-S

oder

Vegetarische Lasagne mit Spinat und Feta Käse

A1,A8,A12,A21

Mittwoch, 04.03.2026

Rinderrouladen mit Spätzle und Rosenkohl

A1,A8,A12,A21-R

oder

Vegetarische Tortellini „tricolore“ mit Käsesoße

A1,A8,A12,A21

Donnerstag, 05.03.2026

Karotten-Kraut-Eintopf mit Mettenden

A1,A8,A12,A21-S

oder

Serviettenknödeln in Pilzrahmsoße

A1,A8,A12,A21

Freitag, 06.03.2026

Tilapia Filet mit Reis und mediterraner Gemüse-Tomatensoße

A1,A8,A9,A12,A21-F

oder

Knuspriges Gemüseschnitzel mit Kartoffelpüree und Kräutersoße

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

S