

Kantine Baier & Schneider Mittagstisch



KW11 – 09.03.2026 – 13.03.2026

Montag, 09.03.2026

Fleischkühle mit Erbse-Karotten-Gemüse und Kartoffelpüree
A1,A8,A12,A21-S

oder

Vegi-Schnitzel mit Pommes „rot/weiß“

A1,A8,A12,A21

Dienstag, 10.03.2026

Sauerbraten mit Spätzle und Blaukraut

A1,A8, A12,A21-R

oder

Kartoffelgratin mit Bärlauch und geschmolzenen Tomaten

A1,A8,A12,A21

Mittwoch, 11.03.2026

Frische Pasta mit Bärlauch Pesto und geräuchertem Schinken

A1,A8,A12,A21-S

oder

Gemüsetasche „Bauernart“ mit gemischtem Salat

A1,A8,A12,A21

Donnerstag, 12.03.2026

Erbsen-Frittata mit Speckwürfeln und Zwiebelsoße

A1,A8,A12,A21-S

oder

Vegan gefüllte Paprika mit Gemüsereis

A1,A8,A12,A21

Freitag, 13.03.2026

Lasagne „al forno“ mit Lachs

A1,A8,A9,A12,A21-F

oder

Mediterraner Röstgemüse-Eintopf mit Focaccia

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