

# Kantine Baier & Schneider

# Mittagstisch

KW07 – 12.02.2024 – 16.02.2024



## Montag, 12.02.2024

Putenhackbraten mit Reis und Bohnengemüse A1,A8,A21-G

oder

Kartoffelpuffer mit Apfelmus A1,A8

## Dienstag, 13.02.2024

Rindergulasch mit Spätzle A1,A8,A21-R

oder

Spinatspätzle mit Gorgonzolasoße und Reibekäse A1,A8,A12,A21

## Mittwoch, 14.02.2024

Spaghetti Bolognese mit Parmesankäse A1,A8,A21-R

oder

Bandnudeln mit Ratatouille-Gemüse A1,A8,A21

## Donnerstag, 15.02.2024

Spanferkelrollbraten mit Kartoffelknödel und Kraut A1,A8,A21-S

oder

Gefüllte Pfannkuchen mit Gemüse der Saison A1,A8,A12,A21

## Freitag, 16.02.2024

Fisch "Bordelaise" mit Senf-Kräutersoße und breiten Nudeln A1,A8,A9,A12,A21-F

oder

Gefüllte Kohlrabi mit Käse überbacken, dazu Salzkartoffeln A12,A21

Menü 1 oder 2 = EUR 6,50

Tagessuppe, Beilagen Salat & Nachtisch = jeweils EUR 1,00

Weiterhin sind die Hauptgänge  
auch TO GO erhältlich!



Frühstück  
7:30-9:45 Uhr  
Mittagessen  
11:30-13:30 Uhr



Salatbar  
Tagessuppe  
Nachtisch  
Süßwaren

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

PSD gGmbH - Bereich ARKUS I Kantine Baier & Schneider  
Wollhausstraße 60-62 I 74072 Heilbronn

Öffnungszeiten: Montag – Freitag I Frühstück 7:30-9:45 Uhr I Mittagessen 11:30-13:30 Uhr

Catering auf Anfrage

Tel.: 07131 99 123 11 I dienstleistung@arkus-heilbronn.de