

# Kantine Baier & Schneider

# Mittagstisch

KW09 – 26.02.2024 – 01.03.2024



## Montag, 26.02.2024

Hackfleischbällchen in Tomatensoße mit Spaghetti A1,A8,A21-R  
oder  
Spaghetti mit Tomaten-Gemüsesoße und Parmesan A1,A8,A21

## Dienstag, 27.02.2024

Putengyros mit Reis, Tzaziki und Ajvar A12,A21-G  
oder  
Würzige Käsespätzle mit Zwiebelschmelze A1,A8,A12

## Mittwoch, 28.02.2024

Hausgemachte Maultaschen mit Kartoffelsalat A1,A8,A21,A22-R+S  
oder  
Gemüselasagne mit Käse überbacken A1,A8,A12,A21

## Donnerstag, 29.02.2024

Backfisch "Nemo" mit Zitronenremoulade und Bratkart. A1,A8,A9,A12-F  
oder  
Kaiserschmarrn mit Apfelmus A1,A8,A12,1,2,4

## Freitag, 01.03.2024

Hackbraten mit breiten Nudeln und Bohnengemüse A1,A8,A12,A21,A22-G  
oder  
Kartoffel-Frischkäsetaschen mit Kräuterdip A1,A8,A12

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 | Kantine Baier & Schneider  
Wollhausstraße 60-62 | 74072 Heilbronn

Öffnungszeiten: Montag – Freitag | Frühstück 7:30-9:45 Uhr | Mittagessen 11:30-13:30 Uhr  
Catering auf Anfrage

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