Kantine Baier & Schneider

Mittagstisch

KW13 – 25.03.2024 – 28.03.2024

Montag, 25.03.2024

Hähnchenbrustfilet mit Bärlauch Füllung, Nudeln und Rahmsoße **A1,A8,A12,A21-G**
oder
Tagliatelle mit Bärlauch Rahmsoße und Reibekäse **A1,A8,A12,A21**

Dienstag, 26.03.2024

Deftige Gulaschsuppe mit Bauernbrot **A1,21-R**
oder
Gemüseschnitzel mit Ratatouille-Gemüse und Salzkartoffeln **A1,A8,A12,A21**

Mittwoch, 27.03.2024

Königsberger Klopse mit Reis **A1,A8,A12,A21-S**
oder
Gefüllte Gemüse-Pfannkuchen mit Sauce Hollandaise **A1,A8,A12,A21**

Donnerstag, 28.03.2024

Bratwurstschnecke "Rustika" mit Salzkartoffeln und Zwiebelsoße **A1,A8,A12,A21-S**
oder
Würzige Käsespätzle mit Zwiebelschmelze **A1,A8,A12,A21**

Freitag, 22.03.2024

Feiertag – heute kein Mittagstisch

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

Salatbar
Tagessuppe
Nachtisch
Süßwaren

Menü 1 oder 2 = EUR 6,50
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

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