

# Kantine Baier & Schneider

# Mittagstisch

KW24 – 10.06.2024 – 14.06.2024



## Montag, 10.06.2024

Chili con Carne mit Nudeln A1,A8,A10,A11,A12,A21-R  
oder

Chili sin Carne mit Nudeln A1,A8,A11,A12,A21

## Dienstag, 11.06.2024

Spanferkelbraten mit Rotkraut und Kartoffelkroketten  
oder A1,A8,A12,A21,A22,2-S

Schupfnudel-Gemüse Pfanne  
A1,A8,A12,A21

## Mittwoch, 12.06.2024

Putengeschnetzeltes in Gemüserahmsauce mit Spätzle A1,A8,A12,A21-G  
oder

Semmelknödel mit Pilzragout A1,A8,A12,A21

## Donnerstag, 13.06.2024

Black Tiger Garnelen in Knoblauchbutter mit Currysoße und Reis  
oder A11,A12,A21,A22-M

Bunter Salatteller mit Gemüsebratlingen und Kräuterdip A1,A8,A12,A21

## Freitag, 14.06.2024

Maultaschen in Ei gebraten mit Kartoffelsalat A1,A8,A12,A21,A22-S  
oder

Gebackener Camembert mit Preisbeeren und Baguette A1,A8,A12,A21

Menü 1 oder 2 = EUR 7,00

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