

Kantine Baier & Schneider

Mittagstisch

KW25 – 17.06.2024 – 21.06.2024



EM- WOCHEN

Montag, 17.06.2024



Gegrillte Stadionwurst mit Pommes
oder

A8,A12,A21-S

Cremige Käsespätzle mit Gemüsestreifen

A1,A8,A11,A12,A21

Dienstag, 18.06.2024



Schnitzel „Wiener Art“ mit Kartoffelsalat
oder

A1,A8,A12,A21-S

Kaiserschmarrn mit Apfelmus

A1,A8,A12

Mittwoch, 19.06.2024



Hähnchenschenke „coq au vin“ mit Schmortgemüse und Ofenkartoffeln
oder

A1,A8,A12,A21-G

Mediterranes Ratatouille mit Ofenkartoffeln

A1,A8,A12,A21

Donnerstag, 20.06.2024



Spaghetti „Carbonara Art“ mit Parmesankäse
oder

A1,A8,A12,A21,A22-S

Spaghetti Napoli mit Parmesankäse

A1,A8,A12,A21

Freitag, 21.06.2024



Fischragout mit Ei, Kartoffeln und Oliven
oder

A1,A8,A12,A21,-F

Mediterrane Gemüsepfanne mit Oliven

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