



Kantine Baier & Schneider

Mittagstisch



KW28 – 08.07.2024 – 12.07.2024

Montag, 08.07.2024

Bratwurst mit Kartoffelsalat und Soße

oder

A1,A8,A12,A21-S

Spaghetti mit vegetarischer Linsenbolognese

A1,A8,A12,A21

Dienstag, 09.07.2024

Gefüllte Hähnchenbrust mit Tomatensoße und Hörnchennudeln

oder

A1,A8,A12,A21-G

CousCous mit Gemüseragout in Tomatensoße

A1,A8,A12,A21

Mittwoch, 10.07.2024

Rindfleischküchle mit Bratensoße, Kartoffelpüree und Gemüse

oder

A1,A8,A12,A21-R

Falaffel mit gemischtem Salat und Korianderdip

A1,A10,A12,A21,A23,A21

Donnerstag, 11.07.2024

Klassischer Wurstsalat mit Bratkartoffeln

oder

A1,A8,A12,A21-S

Bunte Nudeln mit Pesto und geriebenem Hartkäse

A1,A8,A12,A21

Freitag, 12.07.2024

Matjes mit neuen Kartoffeln und Bohnen

oder

A1,A8,A12,A21-F

Kartoffel-Brokkoli Auflauf mit Kräutersoße

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