

# Kantine Baier & Schneider

# Mittagstisch

KW32 – 05.08.2024 – 09.08.2024



## Montag, 05.08.2024

Hamburger vom Rind mit Käse und Kartoffelecken

oder A1,A8,A12,A21-R

Gebackener Camembert mit Preiselbeeren und buntem Salat

A1,A8, A12,A21

## Dienstag, 06.08.2024

Putensteak „Piccata Milanese“ mit Tomatensoße und Fusilli

oder A1,A8,A12,A21-G

Kartoffel-Kohlrabi Auflauf

A1,A8,A12,A21

## Mittwoch, 07.08.2024

Rindergulasch mit Semmelknödeln

oder A1,A8,A12,A21-R

Vegetarisch gefüllte Paprika mit Kräutersoße und Reis

A1,A8,A12,A21

## Donnerstag, 08.08.2024

Cordon Bleu vom Schwein mit Pommes

oder A1, A12,A21-S

Germknödel mit Vanillesoße

A1,A8,A12

## Freitag, 09.08.2024

Matjes „Hausfrauen Art“ mit Kartoffeln und Bohnensalat

oder A1,A8,A12,A21-F

Gebackene Aubergine auf Tomatenspaghetti

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

Fleischarten: 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