



Kantine Baier & Schneider

# Mittagstisch



**KW39 – 23.09.2024 – 27.09.2024**

## Montag, 23.09.2024

Cordon Bleu mit Spätzle und Soße

**oder**

A1,A8,A12,A21-S

Gemüsepudder mit buntem Salat und Kräuterdip

A1,A8, A12,A21

## Dienstag, 24.09.2024

Hähnchen-Ananas-Curry mit Reis

**oder**

A1,A8,A12,A21-G

Vegetarisches Schnitzel mit Wedges und Tomatendip

A1,A8,A11,A12,A21

## Mittwoch, 25.09.2024

Lasagne Bolognese

**oder**

A1,A8,A12,A21-R

Gemüsebratling mit Spätzle und Kräutersoße

A1,A8,A12,A21

## Donnerstag, 26.09.2024

Bauernroulade mit Rotkraut und Kartoffelpüree

**oder**

A1,A8,A12,A21-S

Vegetarisch gefüllte Zucchini mit Kartoffelpüree und Tomatensoße

A1,A8,A12,A21

## Freitag, 27.09.2024

Lachswürfel in Sahnesoße mit Bandnudeln

**Oder**

A1,A8,A12,A21-F

Zwiebelkuchen mit grünem Salat

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!**

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



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



Salatbar  
Tagessuppe  
Nachtisch  
Süßwaren

**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**