

Kantine Baier & Schneider Mittagstisch



KW23 – 02.06.2025 – 06.06.2025

Montag, 02.06.2025

Geschmorte Wirsingroulade mit Kartoffelwürfeln und Bratensoße

A1,A8,A12,A21-S

oder

Pikantes Kichererbsen-Curry mit Gemüse und Reis

A1,A8, A12, A21

Dienstag, 03.06.2025

Rinderfrikadellen mit Rahm-Karotten und Nudeln

A1,A8,A12,A21-R

oder

Vegetarisch gefüllte Paprika mit heller Soße und Kartoffelpüree

A1,A8, A12, A21

Mittwoch, 04.06.2025

Paniertes Putenschnitzel mit Kartoffelsalat und Bratensoße

A1,A8,A12,A21-G

oder

Vegetarisch gefüllte Tortellini in cremiger Gemüsesoße

A1, A8, A12, A21

Donnerstag, 05.06.2025

Hähnchenschenkel aus dem Ofen mit knusprigen Kartoffel Wedges und Paprika-Quark-Dip

A1,A8,A12,A21-G

oder

Arabische Bowl mit Rotkraut, Kichererbsen, Karotten, Mangold, Gemüsebällchen und Koriander-Joghurt-Dip

A1, A8, A12, A21

Freitag, 06.06.2025

Pochierter Lachs mit Salzkartoffeln, Spargel und Sauce Hollandaise

A1,A8,A12,A21-F

oder

„Parmigiana di melanzane“ – Auberginenaufbau mit Ciabatta Brot

A1, A8, A12, A21



FRÜHSTÜCK
7:30 - 9:45 UHR
MITTAGESSEN
11:30 - 13.30 UHR



SALATBAR
TAGESSUPPE
NACHTISCH
SÜBWAREN

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