

Kantine Baier & Schneider Mittagstisch



KW29 – 14.07.2025 – 18.07.2025

Montag, 14.07.2025

Saftiger Hackbraten mit Bohnen im Speckmantel,
Kartoffelpüree und Soße

A1,A8,A12,A21-S

oder

Tomaten-Zucchini-Pfanne mit Fetakäse und Kräuterreis

A1,A8, A12, A21

Dienstag, 15.07.2025

Würziges Putengulasch mit Mais, Paprika und Fladenbrot

A1,A8,A12,A21,A23-G

oder

Vegane Asia Bowl mit Reis, Rotkraut, Karotte, Gurke
und gebratenem Sesamtofu

A1,A8, A11,A12,A21,A23,

Mittwoch, 16.07.2025

Gebratene Hähnchenbrust mit Tomaten-CousCous-Salat

A1,A8,A12,A21-G

oder

Gebackene Ofenkartoffel mit Kräuter-Frischkäsetopping

A1, A8, A12, A21

Donnerstag, 17.07.2025

Paniertes Fischfilet mit Kartoffelsalat und Remoulade

A1,A8,A9,A12,A21-F

oder

Hausgemachte Reisfrikadellen mit asiatischem gemischtem Salat
Und Korean BBQ Sauce

A1, A8, A11, A12, A21, A23

Freitag, 18.07.2025

Spaghetti Bolognese mit geriebenen Parmesankäse

A1,A8,A12,A21-R

oder

Gebackene Auberginenröllchen mit Polenta und Tomatensugo

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