

Kantine Baier & Schneider

Mittagstisch

KW20 – 13.05.2024 – 17.05.2024



Montag, 13.05.2024

Rindergeschnetzeltes „Stroganov“ mit Bandnudeln A1,A8,A12,A21-R
oder

Vegetarische Maultaschen mit Kartoffelsalat A1,A8,A12,A21,A22

Dienstag, 14.05.2024

Gebratenes Putensteak mit Spargelragout und Flädle A1,A8,A12,A21-G
oder

Rote Linsenküchle auf Spargelragout mit Sauerrahmdip A1,A8,A12,A21,

Mittwoch, 15.05.2024

Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes A1,A8,A12,A21-S
oder

Käsetortellini mit Tomatensoße und Ratatouillegemüse A1,A8,A12,A21

Donnerstag, 16.05.2024

Gebratene Hähnchenschenkel mit Kräuterdip und Würfelpommes
oder A8,A12,A21-G

Bunter Mischsalat mit gebratenen Champignons A1,A8,A12,A21

Freitag, 17.05.2024

Paniertes Maischollenfilet mit Remoulade und Kartoffeln A1,A8,A12,A21,A22-F/M
oder

Süßer Reisauflauf mit heißen Kirschen A1,A8,A12

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