

Zum Stäffele Ausbildungsrestaurant Speiseplan vom 27.04.2026 – 01.05.2026

	Montag, 27.04.	Dienstag, 28.04.	Mittwoch, 29.04.	Donnerstag, 30.04.	Freitag, 01.05.
Tagesessen 1	Spargel mit Sauce Hollandaise und Drillingkartoffeln (3,7)	Veg. Cevapcici mit Djuwetsch und Aivar (1A,15)	Hähnchenstreifen mit Leipziger Allerlei und Reis (7,15)	<u>GESCHLOSSEN</u>	<u>GESCHLOSSEN</u>
Tagesessen 2	Canneloni mit Ricotta, Spinat und (1A,7) Bechamel überbacken	Tofugulasch mit Möhren und Kartoffeln (6)	Panierte Spargelröllchen mit Sauce Bearnaise (1A,3,7)		
Tagesdessert	Marinierte Erdbeeren mit Minze	Rote Grütze mit Vanillesauce (7)	Paradiescreme "Stracciatella" (7)		

* **Änderungen vorbehalten**

Empfehlung der Woche

Cevapcici und Rinderleber mit
Djuwetschreis, Aivar und Zwiebeln
€ 12,50

Hauptgang und Dessert: 6,50 €
Hauptgang, Salat und Dessert: 8,50 €
Salat: 2,50 €
Dessert: 1,00 €

1: Gluten haltiges Getreide*; 2: Krebstiere und Weichtiere*; 3: Eier*; 4: Fische*; 5: Erdnüsse*; 6: Sojabohnen*; 7: Milch (einschließlich Laktose)*; 8: Schalenfrüchte*; 9: Sellerie*; 10: Senf*; 11: Sesamsamen*; 12: Schwefeloxid und Sulfite*; 13: Lupinen*; 14 Weichtiere (Muscheln, Tintenfisch); 1A: Weizen*; 1B: Roggen*; 1C: Gerste*; 1D: Hafer*; 8A: Mandeln*; 8B: Haselnüsse*; 8C: Walnüsse*; 8D: Kaschunüsse (Cashewnüsse)*; 8E: Pecannüsse*; 8F: Paranüsse*; 8G: Pistazien*; 8H: Macadamianüsse; a: Farbstoffe; b: Konservierungsstoffe; c Nitritpökelsalz; d Antioxidationsmittel; e Glutamat/Hefeextrakt; f geschwefelt; e geschwärzt; h gewachst; i Phosphat; j Süßungsmittel; k chininhaltig; l coffeinhaltig; m enthält Phenylalinquelle; n genetisch verändert; 15: Hülsenfrüchte

* und daraus gewonnene Erzeugnisse

