

Zum Stäffele

Ausbildungsrestaurant

Speiseplan* vom 25.05.2026 – 29.05.2026

	Montag, 25.05.	Dienstag, 26.05.	Mittwoch, 27.05.	Donnerstag, 28.05.	Freitag, 29.05.
Tagesessen 1	Pfingstmontag	Veg. Moussaka mit Sojabechamel (6)	Linsen mit Spätzle und Saiten (1A,3,9,15,c)	Restaurant geschlossen	Restaurant geschlossen
Tagesessen 2		Kartoffelpuffer mit Apfelmus (j)	Reisaufguss mit Frühlingsgemüse (7)		
Tagesdessert		Fruchtjoghurt (7)	Kuchenschnitte (1A,3,7)		

* **Änderungen vorbehalten**

Empfehlung im Stäffele

Hausgemachte Maultaschen mit Kartoffelsalat
und geschmorten Zwiebeln 10,90 €

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