

Zum Stäffele

Ausbildungsrestaurant

Speiseplan* vom 04.05.2026 – 08.05.2026

	Montag, 04.05.	Dienstag, 05.05.	Mittwoch, 06.05.	Donnerstag, 07.05.	Freitag, 08.05.
Tagesessen 1	Lasagne Bolognese (1A,7,8,9)	Ofenkartoffel mit Kräuterquark (7)	Tortellini Gemüse Pfanne (1A,7)	F YgHJi fUbh [YgW`cggYb	F YgHJi fUbh [YgW`cggYb
Tagesessen 2					
Tagesdessert	Erdbeerquark (7)	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

Wiener Straße 260, 70469 Stuttgart,

Tel.: 0711 13549-125, mobil: 0152 09240909