

Zum Stäffele Ausbildungsrestaurant Speiseplan* vom 20.07.2026 - 24.07.2026

	Montag, 20.07.	Dienstag, 21.07.	Mittwoch, 22.07.	Donnerstag, 23.07.	Freitag, 24.07.
Tagesessen 1	Curry-Reis-Pfanne mit Garnelen und Gemüse (2)	Gemüselasagne (1A,7,9)	Hausgemachte Maultaschen "Jäger Art" (1A,3,7) vom Schwein	Restaurant geschlossen	Restaurant geschlossen
Tagesessen 2	Bratkartoffeln mit Spiegelei (3)	Pinsa mit Tomate und Mozzarella (1A,6,j)	Cannelloni mit Käse überbacken (1A,7)		
Tagesdessert	Blattsalate mit Joghurtdressing Fruchtquark (7)	Tomate-Mozzarella Obstsalat (7)	Gurkensalat mit Dill Götterspeise mit Vanillesauce (7)		

* **Änderungen vorbehalten**

Diese Woche im Stäffele:
Saure Kutteln mit Bratkartoffeln
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: koffeinhaltig; m: enthält Phenylalinquelle; n: genetisch verändert; 15: Hülsenfrüchte

* und daraus gewonnene Erzeugnisse