

Zum Stäffele

Ausbildungsrestaurant

Speiseplan^{1*} vom 27.07.2026 - 31.07.2026

	Montag, 27.07.	Dienstag, 28.07.	Mittwoch, 29.07.	Donnerstag, 30.07.	Freitag, 31.07.
Tagesessen 1	Pasta mit Soja-Bolognese (1A,7,6)	Kartoffelauflauf mit Sommergemüse (7,15)	Gebeizter und gerauchter Lachs Meerrettich Kartoffelpuffer (4,10,7)	Restaurant geschlossen	Restaurant geschlossen
Tagesessen 2	Pommes frites mit Toppings (7)	Mini-Frühlingsrollen mit süß-saurem Dip (1A,6,j)	Rahmspinat Salzkartoffeln Spiegeleier (3,7)		
Tagesdessert	Quark mit Beeren (7)	Pudding (7)	Wassermelone		

^{1*} **Änderungen vorbehalten**

Diese Woche im Stäffele:
Rostbrätle, Schweinefilet und Maultäschle
mit Spätzle 14,90€

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;

* und daraus gewonnene Erzeugnisse