

Zum Stäffele

Ausbildungsrestaurant

Speiseplan* vom 07.09.2026 – 11.09.2026

	Montag, 07.09.	Dienstag, 08.09.	Mittwoch, 09.09.	Donnerstag, 10.09.	Freitag, 11.09.
Tagesessen 1	Pasta mit Käsesoße (3,1A,1,7)	Hähnchenschnitzel Wedges (1,3,1A)	Gemüseschnitzel Salzkartoffeln Kräutersoße (1,1a,3,7)	Käsespätzle (3,1A,7)	Goldbarschfilet Hummersoße Salzkartoffeln (4,7)
Tagesessen 2	Gemüsereispfanne	Bratkartoffeln mit Spiegelei (3)	Eier in Senfsoße Salzkartoffeln (3,7,1A)	Gemüseeeintopf mit Brot (1A,E,1)	Pfannenkuchen Apfelmus (1A,3,7,i)
Tagesdessert	Schokopudding (7)	Götterspeise (j)	Beerenquark (7)	Kuchen (7,1A,3)	Joghurt (7)

* **Änderungen vorbehalten**

Empfehlung der Woche

Zwiebelrostbraten mit Spätzle
18,90 €

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