

Zum Stäffele

Ausbildungsrestaurant

Speiseplan* vom 14.09.2026 – 18.09.2026

	Montag, 14.09.	Dienstag, 15.09.	Mittwoch, 16.09.	Donnerstag, 17.09.	Freitag, 18.09.
Tagesessen 1	Schupfnudeln mit Sauerkraut (3,1A)	Linsen mit Spätzle und Puten-Wienerle (15,3,1A,10)	Asiagemüse Basmatireis	Gebratene Nudeln mit Ei (3,1A,1)	Paniertes Fischfilet Remoulade Kartoffelsalat (1A,3,4,10)
Tagesessen 2	Mediterranes Gemüse Rosmarinkartoffeln Kräuterquark (7)	Gebackener Schafskäse mit Brot (1A,7,e)	Gemüselasagne (1A,3,1,7)	Kartoffel-Möhreneintopf mit Brot (1A,e,1)	Kartoffel-Möhren-Eintopf
Tagesdessert	Pudding (7)	Melone mit Minze	Joghurt (7)	Kuchen (3,1A)	Obstsalat

* Änderungen vorbehalten

Empfehlung der Woche

**Rinderroulade mit Rotkraut und
Kartoffelknödel 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