

Zum Stäffele

Ausbildungsrestaurant

Speiseplan^{1*} vom 12.10.2026 – 16.10.2026

	Montag 12.10	Dienstag,13.10	Mitwoch,14.10	Donnerstag,15.10	Freitag,16.10
Tagesessen 1	Pasta mit Tomatensoße und Reibekäse (3,7,1A,1)	Rinderbrust, Meerrettichsoße und Salzkartoffeln (7)	Pellkartoffeln mit Kräuterquark (7)	Asia-Pfanne süß-sauer und Basmatireis (6,b,9,8,i)	Paniertes Seelachsfilet, Remoulade und Kartoffelsalat (1,1A,7,3,10,4)
Tagesessen 2	Reisauflauf mit grünem Gemüse (8)	Gefüllte Pfannenkuchen mit Rahmgemüse (7,3,1,1A)	Gefüllte Paprika mit Tomatensoße und Bulgur (8)	Milschreis mit Beerenmus (7,i,8)	Bauernomelette (3)
Tagesdessert	Kuchen (3,1,e)	Pudding (7)	Schoko- Mousse (7)	Joghurt (7)	Fruchtquark (3)

^{1*} **Änderungen vorbehalten**

Diese Woche im Stäffele

Wildgulasch mit hausgemachten
Spätzle und Rosenkohl
17,90 €

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: Schwefeldioxid 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