

Zum Stäffele

Ausbildungsrestaurant und Kantine

Speiseplan* vom 19.02.2024 – 23.02.2024

	Montag, 19.02.	Dienstag, 20.02.	Mittwoch, 21.02.	Donnerstag, 22.02.	Freitag, 23.02.
Tagesessen 1	Königsberger Klopse in Kapernsauce und Salzkartoffeln (1A,3,7)	Thai-Gemüsecurry mit Kokos-Garnelen (scharf) und Basmati	Hähnchenschnitzel mit Pommes frites (1A,3,7)	Vegetarischer Falafelburger mit Avocado, Tomate und Salat (1A,1B,8,7)	Schlemmerfilet "Pomodoro" mit Reis in Tomatensauce (4)
Tagesessen 2	Gemüse-Kartoffeln Gratin (7)	Vegetarischer Nudelauflauf (1A,7)	Pasta mit Basilikumpesto (1A,3,7)	Maccaroni mit Käse (1A,7)	Marinierte Auberginen mit Backfeta und Baguette (1A,7,3)
Tagesdessert	Mini Amerikaner (1A,7)	Heidelbeer Panacotta (7)	Obst	Blechkuchen (1A,3,7)	Sahnepudding mit Karamelltopping (7)

* **Änderungen vorbehalten**

Diese Woche im Stäffele:

Lammcurry mit Kartoffeln 14,50€

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: Konservierungsmittel; 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;

* und daraus gewonnene Erzeugnisse