

# Zum Stäffele

## Ausbildungsrestaurant und Kantine

### Speiseplan\* vom 12.02.2024 – 16.02.2024

	Montag, 12.02.	Dienstag, 13.02.	Mittwoch, 14.02.	Donnerstag, 15.02.	Freitag, 16.02.
<b>Tagesessen 1</b>	Wilder Szegediner Gulasch mit Knödel (A1,3,7)	Schmormöhren in vegetarischer Sauce mit Kartoffeln (9,10)	Lasagne mit Erbsen und Hackfleisch (1A,7,8)	Falafel mit Kräuterquark, Kartoffelecken und ZucchiniGemüse (1A,8)	Backfisch mit Kartoffel-Gurken und Remoulade (1A,3,4,7,9,10)
<b>Tagesessen 2</b>	Lauchsuppe mit Schmand und Kartoffeln (7)	Kurkumareis mit gegrilltem Gemüse & Schnittlauchöl	Pasta mit Waldpilzen (1A)	Pasta mit Toamtensauce und frittiertem Ruccola & Parmesan (1A,9)	Pesto Kartoffeln mit Kräuter-Knoblauchdip (7)
<b>Tagesdessert</b>	Berliner (A,1,3,7)	Vanillepudding (7)	Obst	Heidelbeerjoghurt (7)	Butterkuchen (1A,3,7)

\* **Änderungen vorbehalten**

#### Diese Woche im Stäffele:

Fleischküchle mit Kartoffelpüree und Möhrengemüse 11,50€

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: Konservierungsstoffe; 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