

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.
Tagesessen 1	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)
Tagesessen 2	Lauchsuppe mit Schmand und Kartoffeln (7)	Kurkumareis mit gegrilltem Gemüse & Schnittlauchöl	Pasta mit Waldpilzen (1A)	Pasta mit Toamtsensauce und frittiertem Ruccola & Parmesan (1A,9)	Pesto Kartoffeln mit Kräuter-Knoblauchdip (7)
Tagesdessert	Berliner (A,1,3,7)	Vanillepudding (7)	Obst	Heidelbeerjoghurt (7)	Butterkuchen (1A,3,7)

*Änderungen vorbehalten

Diese Woche im Stäffele:

Fleischküchle mit Kartoffelpüree und Möhengemüse 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 coffeinhaltig; m enthält Phenylalainquelle; n genetisch verändert;

* und daraus gewonnene Erzeugnisse