

Zum Stäffele

Ausbildungsrestaurant

Speiseplan^{1*} vom 04.03.2024 – 08.03.2024

	Montag, 04.03.	Dienstag, 05.03.	Mittwoch, 06.03.	Donnerstag, 07.03.	Freitag, 08.03.
Tagesessen 1	Hackfleisch-Lauch-Eintopf mit Emmentaler und Kartoffeln (7,9)	Flammkuchen mit Sauerrahm, Zwiebeln und Tomaten (1A,7)	Hähnchenpfanne nach "Döner Art", Joghurtsoße, Pommes frites (7)	Indisches Linsen Dal (8,9,10)	Pasta mit Gorgonzola, Lachstreifen, Rucola und Kirschtomaten (1A,4,7)
Tagesessen 2	Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung und Zucchini-Gemüse (1A,3,7)	Gemüsemaultaschen gebacken mit Ei (1A,3,7,9,10)	Nudel-Pfanne mit Frühlingsgemüse (1A,3,)	Falafel mit zweierlei Dips (1A,	Blumenkohl in Zitronen-Buttersoße und Püree (7)
Tagesdessert	Fruchtjoghurt (7)	Götterspeise "Waldmeister"	Obst	Vanillepudding mit Topping (7)	Schokobanane (7)

^{1*} Änderungen vorbehalten

Diese Woche im Stäffele:

Quiche Lorraine mit Blattsalaten
und Joghurtdressing 9,50 €

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 koffeinhaltig; m enthält Phenylalaninquelle; n genetisch verändert;

* und daraus gewonnene Erzeugnisse