

Zum Stäffele

Ausbildungsrestaurant

Speiseplan^{1*} vom 08.04.2024 – 12.04.2024

	Montag, 08.04.	Dienstag, 09.04.	Mittwoch, 10.04.	Donnerstag, 11.04.	Freitag, 12.04.
Tagesessen 1	Spaghetti Bolognese (1,3,7,1A)	Grillgemüse Kartoffelecken Kräuterquark (7)	Putenschnitzel Pommes frites (1,3,1A)	Spinat Salzkartoffeln Rührei (3,7)	Heringsfilet Hausfrau Art Pellkartoffeln (4,7,j)
Tagesessen 2	Spaghetti Gemüsebolognese (1,3,7,1A)	Gemüselasagne (1,3,7,1A)	Linseneintopf (9,10)	Kartoffeltaschen gefüllt mit Frischkäse Tomatensosse (1,7,1A)	Bauernpfanne (3,7,)
Tagesdessert	Schokopudding (3,7,j)	Obst	Fruchtjoghurt (7)	Kuchen (3,7,1A)	Fruchtquark (7,j)

^{1*} **Änderungen vorbehalten**

Diese Woche im Stäffele:

Diese Woche leider kein Aktionsessen

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