

## Zum Stäffele

### Ausbildungsrestaurant und Kantine

#### Speiseplan\* vom 15.04.2024 – 19.04.2024

	<b>Montag, 15.04.</b>	<b>Dienstag, 16.04.</b>	<b>Mittwoch, 17.04.</b>	<b>Donnerstag, 18.04.</b>	<b>Freitag, 19.04.</b>
<b>Tagesessen 1</b>	Putengeschnitztes Basmatireis (7,1A)	Gemüsemaultaschen mit Ei (1,3,1A)	Geflügelhackrip Ajva Djuvec Reis (1,3,10,1A, b)	Indisches Linsen Dal (7,15)	Backfisch Sauce Remoulade Kartoffelsalat (1A,1,3,4,7,10)
<b>Tagesessen 2</b>	Kartoffel - Gemüse - Gratin (7,9)	Kartoffelpuffer mit Apfelmus (1,3,1A)	Ofenkartoffeln mit Kräuterquark (7)	Pasta mit Kräutersoße (1A, 1,3,7)	Kichererbsen - Eintopf mit Tomaten (7,15)
<b>Tagesdessert</b>	Straciatella Joghurt (3,7)	Obst	Fruchtsalat	Blechkuchen (1,3,7,1A)	Rote Grütze mit Vanillesoße (7)

\* **Änderungen vorbehalten**

#### **Diese Woche im Stäffele:**

Kalbsleber Berliner Art  
Kartoffelpüree 12,50 €

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 Phenylalaninquelle; n genetisch verändert;

\* und daraus gewonnene Erzeugnisse