

# Zum Stäffele

## Ausbildungsrestaurant

### Speiseplan<sup>1\*</sup> vom 29.04. - 03.05.2024

	<b>Montag, 29.04.</b>	<b>Dienstag, 30.04.</b>	<b>Mittwoch, 01.05</b>	<b>Donnerstag, 02.05</b>	<b>Freitag, 03.05.</b>
<b>Tagesessen 1</b>	Nudel-Pfanne mit Bärlauch, Spargel und Kirschtomaten (1A,7)	Hähnchensteak "Hawaii" mit Kartoffelecken (7)	Das	Das	Das
<b>Tagesessen 2</b>	Rahmkartoffeln mit Frühlingsgemüse (7)	Gemüse Allerei mit Spätzle (1A,3)	Restaurant	Restaurant	Restaurant
<b>Tagesdessert</b>	Obst	Panna cotta mit frischen Erdbeeren (7)	ist geschlossen	ist geschlossen	ist geschlossen

<sup>1\*</sup> **Änderungen vorbehalten**

#### **Diese Woche im Stäffele:**

Frischer Spargel mit Sauce Hollandaise,  
Schinkenauswahl und Kräuterflädle 17,50€

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: 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 Phenylalinquelle; n genetisch verändert;

\* und daraus gewonnene Erzeugnisse

Wiener Straße 260, 70469 Stuttgart,

Tel.: 0711 13549-125, mobil: 0152 09240909

[www.cjd-stuttgart.de](http://www.cjd-stuttgart.de)