

# Zum Stäffele

## Ausbildungsrestaurant

### Speiseplan<sup>1\*</sup> vom 13.05 - 17.05.2024

	Montag, 13.05.	Dienstag, 14.05.	Mittwoch, 15.05.	Donnerstag, 16.05.	Freitag, 17.05.
<b>Tagesessen 1</b>	Hähnchen Roulade in Kräutersauce mit Brokkoli und Reis (1A,7)	Bandnudeln mit Spargel und gebratenen Champignons 81A,3,7)	Geflügelfrikadelle mit Kartoffelpüree und Blumenkohl in Zitronensauce (1A,3,7)	Gemüselasagne (1A,7)	Kabeljaufilet paniert mit Sauce Remoulade und Kartoffelsalat (1A,3,4,7,9,10)
<b>Tagesessen 2</b>	Spaghetti "aglio e olio" (1A)	Gnocchi-Gemüse Pfanne mit Pesto (1A,3)	Grillgemüse mit gebackenem Feta und Fladenbrot (1A,7)	Ofenkartoffeln mit Kräuterquark (7)	Flammkuchen mit Spargel und Bärlauchpesto (1A,7)
<b>Tagesdessert</b>	Obst	Frische Erdbeeren mit Sahne (7)	Quarkbällchen (1A,7)	Schokopudding (7)	Fruchtjoghurt (7)

<sup>1\*</sup> Änderungen vorbehalten

#### Diese Woche im Stäffele:

Lachstatar mit Honig-Senf Dressing, Spargel  
und Knusperbrot 18,50€

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 coffeinhaltig; m enthält Phenylalinquelle; n genetisch verändert;

\* und daraus gewonnene Erzeugnisse