

Zum Stäffele

Ausbildungsrestaurant und Kantine

Speiseplan* vom 03.06.2024 – 07.06.2024

	Montag, 03.06.	Dienstag, 04.06.	Mittwoch, 05.06.	Donnerstag, 06.06.	Freitag, 07.06.
Tagesessen 1	Putenschnitzel mit Pommes frites (1A,3)	Buntes Rahmgemüse mit Reis (7)	Maultaschen mit Kartoffelsalat und Zwiebelsauce (1A,3,7,9,10)	Zucchinitaler mit Kräuterschmand (1A,3,7)	Gebratene Scholle mit Bratkartoffeln (1A,4)
Tagesessen 2	Ofenkartoffel gefüllt mit Sour cream, Emmentaler und Frühlingslauch (7)	Pasta mit Tomtaensauce (1A,3)	Pinsa "Magharita" (1A,7)	Spätzle-Champignons Pfanne (1A,3,7)	Spaghetti "Carbonara Art" (1A,3,7)
Tagesdessert	Obst	Rhabarberkompott mit Vanillesauce (7)	Schokpudding (7)	Melonensalat mit Minze	Kuchen (1A,3,7)

* **Änderungen vorbehalten**

Diese Woche im Stäffele:

Hausgemachte Bärlauchpasta mit Spargelspitzen &
Tranchen von der Rinderhüfte 19,50€

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 koffeinhaltig; m enthält Phenylalinquelle; n genetisch verändert; 15: Hülsenfrüchte

* und daraus gewonnene Erzeugnisse