

# Zum Stäffele

## Ausbildungsrestaurant

### Speiseplan<sup>1\*</sup> vom 28.07.2025 - 01.08.2025

	Montag, 28.07.	Dienstag, 29.07	Mittwoch, 30.07.	Donnerstag, 31.07.	Freitag, 01.08.
<b>Tagesessen 1</b>	Gemüseküchle mit Zaziki (3,6,7,8)	Risotto mit Pfifferlingen und Steinchampignons (7)	Chicken Wings Pommes frites	Spaghetti in fruchtiger Tomaten-Basilikum Sauce (1A)	Alaska-Seelachsfilet mit Kartoffelgratin überbacken (4,7)
<b>Tagesessen 2</b>	Nudelaufguss mit Sommergemüse (1A,3,7)	Calamaris Sour Cream Baguette (1A,2,3,7)	Süßkartoffel Poutine mit verschiedenen Toppings (7)	x	x
<b>Tagesdessert</b>	Pudding (7)	Fruchtjoghurt (7)	Wassermelone	Gebäck (1A,3,7)	Obst

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

#### **Diese Woche im Stäffele:**

Kalbsfilet mit gebratenen Pfifferlingen,  
Pfefferrahmsauce und Gnocchi  
21,20 €

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