

# Zum Stäffele

## Ausbildungsrestaurant und Kantine

### Speiseplan\* vom 17.06.2024 – 21.06.2024

	<b>Montag, 17.06.</b>	<b>Dienstag, 18.06.</b>	<b>Mittwoch, 19.06.</b>	<b>Donnerstag, 20.06.</b>	<b>Freitag, 21.06.</b>
<b>Tagesessen 1</b>	Geflügelklopse in Tomatensauce und Reis (1A,3,7)	Schupfnudel-Gemüse Pfanne (1A,3)	EM Burger "der Klassiker" mit Pommes frites (1A,7)	Rahmgemüse mit Dinklelreis (7)	Fish N' Chips mit Remoulade (1A,3,4,7)
<b>Tagesessen 2</b>	Ratatouille mit Pasta (1A)	Quarkauflauf mit Kirschen (1A,3,7)	Veg. EM Burger "Auswärtsspiel" mit Pommes frites (1A)	Jackfruit Curry (Vegan) mit Basmati	Linseneintopf mit Kartoffeln (9,10,15)
<b>Tagesdessert</b>	Kaiserschmarrn mit Apfelmus (1A,3,7)	Obst	Froop (7)	Wassermelone	Blechkuchen (1A,3,7)

\*Änderungen vorbehalten

#### Diese Woche im Stäffele:

Kalte Roastbeef auf Spargelsalat mit Sauce Tonnato

14,50€

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 gewächst; i Phosphat;  
 j Süßungsmittel; k chininhaltig; l coffeinhaltig; m enthält Phenylalainquelle; n genetisch verändert; 15: Hülsenfrüchte

\* und daraus gewonnene Erzeugnisse