

# Zum Stäffele

## Ausbildungsrestaurant

### Speiseplan<sup>1\*</sup> vom 08.12.2025 - 12.12.2025

	Montag, 08.12.	Dienstag, 09.12.	Mittwoch, 10.12.	Donnerstag, 11.12.	Freitag, 12.12.
<b>Tagesessen 1</b>	Rindercevapcici Djuwetschreis Ajvar (1A,15)	Veg. Klopse "Königsberger Art" Salzkartoffeln (1A,3,7)	Wildgulasch Semmelknödel Preiselbeerbirne (1A,3,7,j)	Veg. Bami Goreng Bandnudeln nach asiatischer Art mit Bambus, Soja & Gemüse (1A,6)	<b>Restaurant</b>
<b>Tagesessen 2</b>	Rahmspinat Salzkartoffeln Spiegelei (3,7)	Kürbis-Falafel Kohlrabi Kräuterquark (7,8,15)	Gnocchi Tomatensauce (3)	Semmelknödel mit Champignonrahm (1A,3,7)	<b>geschlossen</b>
<b>Tagesdessert</b>	Kuchenschnitte (1A,3,7)	Marshmallow Mousse (7)	Fruchtjoghurt (7)	Quark mit Amarettini und Mandarinen (1A,3,7)	

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

**Das Restaurant ist am Mo. 08.12.2025  
nur bis 13:00 Uhr geöffnet**

#### **Diese Woche im Stäffele:**

Wildbratwurst mit Sauerkrautkroketten  
und Preiselbeersenf 10,90 €

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