

Zum Stäffele

Ausbildungsrestaurant

Speiseplan^{1*} vom 08.12.2025 - 12.12.2025

	Montag, 08.12.	Dienstag, 09.12.	Mittwoch, 10.12.	Donnerstag, 11.12.	Freitag, 12.12.
Tagesessen 1	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)	Restaurant
Tagesessen 2	Rahmspinat Salzkartoffeln Spiegelei (3,7)	Kürbis-Falafel Kohlrabi Kräuterquark (7,8,15)	Gnocchi Tomatensoße (3)	Semmelknödel mit Champignonrahm (1A,3,7)	geschlossen
Tagesdessert	Kuchenschnitte (1A,3,7)	Marshmallow Mousse (7)	Fruchtjoghurt (7)	Quark mit Amarettini und Mandarinen (1A,3,7)	

^{1*} 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: 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 geschwärtzt; h gewachst; i Phosphat;
j Süßungsmittel; k chininhaltig; l coffeinhaltig; m enthält Phenylalanylquelle; n genetisch verändert;

* und daraus gewonnene Erzeugnisse

Wiener Straße 260, 70469 Stuttgart,

Tel.: 0711 13549-125, mobil: 0152 09240909

www.cjd.de/stuttgart