

Zum Stäffele

Ausbildungsrestaurant

Weihnachts-Spezial

Speiseplan^{1*} vom 15.-19.12.2025

	Montag, 15.12.	Dienstag, 16.12.	Mittwoch, 17.12.	Donnerstag, 18.12.	Freitag, 19.12.
Tagesessen 1	Schwäbische Linsen Saiten und Spätzle (1A,3,9,10,15,c)	Gebratene Curry- Nudeln mit Ei und Gemüwestreifen (1A,3)	Zwiebelrostbraten Knöpfe (1A,3)	Frisches paniertes Seelachsfilet Sauce Remoulade Kartoffelsalat (1A,3,4,9,10)	Restaurant geschlossen
Tagesessen 2	Tages-Special	Tages-Special	Tages-Special	Tages-Special	Wir wünschen ein besinnliches und frohes Weihnachtsfest
Tagesdessert	Lebkuchen- Panna Cotta (7)	Würziges Orangenragout mit Sternanis und Zimtsahne (7)	Orangenblütenparfait (3,7)	Leckerer aus der Weihnachtsbäckerei (1A,3,7)	

^{1*} **Änderungen vorbehalten**

Diese Woche im Stäffele:

Wildschweinsteak, Rotweinbutter mit
Rahmwirsing und Herzoginkartoffeln 18,50 €

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: Konservierungsmittel; 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