

Zum Stäffele

Ausbildungsrestaurant und Kantine

Speiseplan* vom 26.01.2026 – 30.01.2026

	Montag, 26.01.	Dienstag, 27.01.	Mittwoch, 28.01.	Donnerstag, 29.01.	Freitag, 30.01.
Tagesessen 1	Deftiges Möhrengulasch Salzkartoffeln	Pasta-Pfanne mit getrockneten Tomaten, Rucola und Pinienkernen (1A)	Scharfes Lammcurry Kaiserschoten, Paprika und Rosmarinkartoffeln	Schwabenburger Laugenbrötchen mit Maultaschen, Röstzwiebeln und Spitzkohl (1A,3,7,10)	Restaurant
Tagesessen 2	Kartoffelsuppe mit Porree und Laugenbrötchen (1A,7)	Paniert Camembert Preiselbeeren Baguette (1A,3,7)	Geschmorter Sellerie Rote Bete Jus Kartoffelpüree (9,7)	Milchreis mit warmen Kirschen (7)	geschlossen
Tagesdessert	Kuchen (1A,3,7)	Fruchtjoghurt (7)	Bananenquark (7)	Veganer Schokopudding	

*Änderungen vorbehalten

Empfehlung im Stäffele

Rinderleber "Berliner Art" mit
Kartoffelpüree 12,90 €

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: geschwärzt; h: gewachst; i: Phosphat;
j: Süßungsmittel; k: chininhaltig; l: coffeinhaltig; m: enthält Phenylalinhquelle; n: genetisch verändert; 15: Hülsenfrüchte

* und daraus gewonnene Erzeugnisse