

## 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.
<b>Tagesessen 1</b>	Deftiges Möhrengulasch Salzkartoffeln	Pasta-Pfanne mit getrockneten Tomaten, Rucola und Pinienkernen (1A)	Scharfes Lammcurry Kaiserschoten, Paprika und Rosmarinkartoffeln	<b>Schwabenburger</b> Laugenbrötchen mit Maultaschen, Röstzwiebeln und Spitzkohl (1A,3,7,10)	<b>Restaurant</b>
<b>Tagesessen 2</b>	Kartoffelsuppe mit Porree und Laugenbrötchen (1A,7)	Panierter Camembert Preiselbeeren Baguette (1A,3,7)	Geschmorter Sellerie Rote Bete Jus Kartoffelpüree (9,7)	Milchreis mit warmen Kirschen (7)	<b>geschlossen</b>
<b>Tagesdessert</b>	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; g geschwärzt; h gewachst; i Phosphat; j Süßungsmittel; k chininhaltig; l coffeinhaltig; m enthält Phenylalinquelle; n genetisch verändert; 15: Hülsenfrüchte

\* und daraus gewonnene Erzeugnisse