

Zum Stäffele

Ausbildungsrestaurant

Speiseplan^{1*} vom 09.03.2026 - 13.03.2026

	Montag, 09.03.	Dienstag, 10.03.	Mittwoch, 11.03.	Donnerstag, 12.03.	Freitag, 13.03.
Tagesessen 1	Putenrollbraten Champignonsauce Bandnudeln (1A,7)	Dampfgemüse Gelbe Paprikasauce Dillkartoffeln (7)	Putenschnitzel Pommes frites (1A,3)	Überbackene Gemüsemaultaschen in Tomatensauce (1A,3,7)	Allgäuer Käsespätzle (1A,3,7)
Tagesessen 2	Ratatouille mit Rosmarinkartoffeln	Rote Bete Curry Basmatireis	Gefüllter Kohlrabi Kräutersauce Ebly, Ei (1A,3,7)	Grüne Bohnen- Eintopf mit Kartoffeln Sauerteigbrot (1A,8)	Omas Ofenschlupfer mit Äpfeln, Rosinen, Mandeln und Vanillesauce (1A.3.7)
Tagesdessert	Panna Cotta mit Mango (7)	Apfelkühle mit Vanillesauce (1A,3,7)	Mandarinenquark (7)	Fruchtjoghurt (7)	Obst

^{1*} **Änderungen vorbehalten**

Diese Woche im Stäffele:

Saure Nierle mit Bratkartoffeln 9,90 €

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 koffeinhaltig; m enthält Phenylalaninquelle; n genetisch verändert;

* und daraus gewonnene Erzeugnisse