

Zum Stäffele

Ausbildungsrestaurant

Speiseplan^{1*} vom 09.09. 2024 - 13.09.2024

	Montag, 09.09.	Dienstag, 10.09.	Mittwoch, 11.09.	Donnerstag, 12.09.	Freitag, 13.09.
Tagesessen 1	Schwäbische Linsen mit Spätzle und Saiten (1A,3,9,10,c,d)	Kraut-Schupfnudel Pfanne (1A,3)	Paniertes Putenschnitzel mit Pommes frites (1A,3,c,d,7)	Spaghetti mit fruchtiger Tomatensauce und Grana Padano (1A)	Paniertes Seelachsfilet mit Kartoffelsalat und Remoulade (1A,3,4,7,9,10)
Tagesessen 2	Kartoffelpuffer mit Apfelmus (j)	Ofenzucchini mit Kräuterquark und Pellkartoffeln (7)	Rahmspinat mit Salzkartoffeln und Eieromelette (3,7)	Gemüsemaultaschen mit Ei gebacken (1A,3,7,9)	Rote Bete Gemüse Curry mit Jasminreis
Tagesdessert	Eis (7)	Obst	Vanillepudding (7)	Fruchtjoghurt (7)	Obstsalat mit Minze

^{1*} Änderungen vorbehalten

**Das Restaurant ist vom
16. - 18.09.2024
geschlossen**

Diese Woche im Stäffele:

Cordon Bleu vom Schweinerücken mit Spätzle und feiner Bratensauce 14,50 €

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: 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 Phenylaliquinelle; n genetisch verändert;

* und daraus gewonnene Erzeugnisse

Wiener Straße 260, 70469 Stuttgart,

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

www.cjd.de/stuttgart