

# Zum Stäffele

## Ausbildungsrestaurant und Kantine

### Speiseplan\* vom 04.11.2024 – 08.11.2024

	Montag, 04.11.	Dienstag, 05.11.	Mittwoch, 06.11.	Donnerstag, 07.11.	Freitag, 08.11.
<b>Tagesessen 1</b>	Gaisburger Marsch mit Brot (1A,9,3)	Pasta mit Gemüsebolognese (1A,9)	Kaiserschmarrn mit Apfelmus (1A,3,7)	veg. Curry mit Sojaflakes, Asiagemüse und Woknudeln (1A,6,9)	Pangasiusfilet mit Möhengemüse und Reis (4)
<b>Tagesessen 2</b>	Gemüse Eintopf mit Brot (1A,9)	x	Gemüse maultaschen mit Ei (1A,3,9)	x	x
<b>Tagesdessert</b>	Fruchtjoghurt (7)	Obst	Zwetschgenkompott mit Walnußkrokant	Hausgemachtes Apfelmus mit Zimt	Panna cotta mit Zwetschgenmus

\* Änderungen vorbehalten

#### Aktion im Stäffele

Rinderfilet auf Kürbis-Rosenkohl-Gemüse,  
Balsamicojus und gebratener Laugenknödel  
17,90 €

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: 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; 15: Hülsenfrüchte

\* und daraus gewonnene Erzeugnisse