

Zum Stäffele

Ausbildungsrestaurant

Speiseplan^{1*} vom 03.03.2025 - 07.03.2025

	Montag, 03.03.	Dienstag, 04.03.	Mittwoch, 05.03.	Donnerstag, 06.03.	Freitag, 07.03.
Tagesessen 1	Chili con carne Baguette (1A,15)	Kräuterflädle mit Ragout vom Wintergemüse (1A,3,7)	Rindersaftgulasch Breite Nudeln (A1,9)	Backfisch Sauce Remoulade Kartoffelsalat (1A,3,4,9,10)	Restaurant geschlossen
Tagesessen 2	Veg. Moussaka Zucchini (7,6)	Schupfnudel-Gemüse Pfanne (1A,3,7)	Zucchini mit Ratatouille gefüllt auf Kräuter Ebly (1A)	Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung Currydip (7)	x
Tagesdessert	Pudding (7)	Quarkspeise (7)	Blechkuchen (1A,3,7)	Himbeer-Sahne Traum (7)	x

^{1*} **Änderungen vorbehalten**

Diese Woche im Stäffele:

**Schweinskopfsülze mit
Bratkartoffeln 9,50 €**

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: 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: 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;

* und daraus gewonnene Erzeugnisse