

Zum Stäffele

Ausbildungsrestaurant

Speiseplan^{1*} vom 02.06.2025 - 06.06.2025

	Montag, 02.06.	Dienstag, 03.06.	Mittwoch, 04.06.	Donnerstag, 05.06.	Freitag, 06.06.
Tagesessen 1	Spaghetti Bolognese Hartkäse (1A,9)	Kräuterflädle mit Spargelragout (1A,3,7)	Falafel Burger mit Guacamole, Gurke und Salat (1A,7,8)	Geschlossen	Pfefferrahmsteak vom Rinderrücken Pommes frites (7)
Tagesessen 2	Cous Cous Gemüse Pfanne mit Kräuter- Curry Dip (1A,7)	Ramen mit Asiagemüse und Erdnusssauce (1A,e)	Pfannenkuchen mit Apfelmus (1A,3,7,j)	Geschlossen	Pasta Tomatensauce (1A,9)
Tagesdessert	Puddingcreme mit Vanille (7)	Quark mit Beeren (7)	Kuchen (1A,3,7)	Geschlossen	Obst

^{1*} **Änderungen vorbehalten**

Diese Woche im Stäffele:

Schweinenackensteak mit gegrilltem Spargel,
Ofenkartoffel und Kräuterquark 15,90 €

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; e geschwärzt; h gewachst; i Phosphat;
j Süßungsmittel; k chininhaltig; l coffeinhaltig; m enthält Phenylalinquelle; n genetisch verändert;

* und daraus gewonnene Erzeugnisse