

Zum Stäffele

Ausbildungsrestaurant

Wienerstr. 260
70469 Stuttgart
0711/135 49 125
0152/09 24 09 09
www.cjd.-stuttgart.de

Speiseplan^{1*} vom 13.03.2023 – 17.03.2023

	Montag, 13.03.2023	Dienstag, 14.03.2023	Mittwoch, 15.03.2023	Donnerstag, 16.03.2023	Freitag, 17.03.2023
Tagesessen 1	Rahmspinat Salzkartoffeln Spiegeleier (3,7)	Geflügelfrikassee Erbsen, Möhren Langkornreis (A1,7)	Chilli Spaghetti in Tomatensauce, Oliven und Artischocken (A1,e)	Fischroulade mit Julienne Zitronen-Buttersauce Kartoffelpüree (4,7)	Hähnchenschnitzel exotischer Curry-Mango Sauce Ramennudeln (A1,3,7)
Tagesessen 2	Milchreis mit Zucker und Zimt (7)	Hirsepfanne mit Lauch Kohlrabi, Pastinaken, Zuckerschoten, Soja und Kürbiskernen	Pasta mit Spinatsauce und Mozzarellakugeln (A1,7)	Gemüse im Bierteig mit Kräuterdip (A1,3,7)	Blechkartoffeln mit Quinoa, Paprika, grüne Bohnen und Paprika Dip (3,7)
Tages- dessert	Dessert	Glasierte Apfeltasche (A1,3,7)	Dessert	Fruchtjoghurt (7)	Dessert

1*Änderungen vorbehalten

Diese Woche im Stäffele:

Hausgemachte Maultaschen frisch aus dem Kessel mit
Schmelzzwiebeln, Dornfelderjus und Salat vom Büffet 12,50€

Hauptgang + Dessert 6,50€
Hauptgang + Salat + Dessert 8,50€
Salat 2,50€
Dessert 1,-€

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;
coffeinhaltig; m enthält Phenylalaninquelle; n genetisch verändert; * und daraus gewonnene Erzeugnisse

Das Zusammen wirkt.