

Zum Stäffele

Ausbildungsrestaurant Speiseplan^{1*} vom 20.03.2023 – 24.03.2023

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

	Montag, 20.03.2023	Dienstag, 21.03.2023	Mittwoch, 22.03.2023	Donnerstag, 23.03.2023	Freitag, 24.03.2023
Tagesessen 1	Spaghetti Bolognese mit Hartkäse (A1,9)	Semmelknödel mit Lauchgemüse und würziger Käsesauce (A1,3,7)	Pfannkuchen mit Apfelmus (A1,3,7)	Paniertes Fischfilet buntem Frühlingskartoffelsalat (A1,3,4,7,9,10)	Kalbsleber "Berliner Art" Apfel und Röstzwiebeln Kartoffelpüree (A1,7,9,10)
Tagesessen2	Gemüselasagne mit frischem Gemüse (A1,3,7,9)	Ofenkartoffel mit Pfannengemüse Kräuterquark (7)	Vegetarische Maultaschen mit Ei geröstet (A1,3,7,9)	Spinat-Käse Knuspertaler Tomatenreis (A1,7,9)	Kichererbsenpfanne mit grünem Gemüse und Gabelspaghetti (A1,6,8)
Tagesdessert	Dessert	Panna cotta mit Mangosauce (7)	Dessert	Apfeltasche mit Zimtucker (A1,3,7)	Dessert

1*Änderungen vorbehalten

Diese Woche im Stäffele:

Forelle "Müllerin" gebräunter Butter
Petersilienkartoffeln 14,50€

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

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.

