

Zum Stäffele, Ausbildungsrestaurant

Speiseplan^{1*} vom 11.07.2022 – 15.07.2022

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

	Montag, 11.07.2022	Dienstag, 12.07.2022	Mittwoch, 13.07.2022	Donnerstag, 14.07.2022	Freitag, 15.07.2022
Tagesessen 1 5,60€	Cevapcici, Leber Djschuwetschreis Aivar (A1,3,7,9)	Hähnchenschnitzel im Knuspermantel Pommes frites (1A,3,7)	Gefüllte Hackbällchen mit Mozzarella in Kirschtomatenragout Reis (A1,3,9,10)	Orecchiette mit Garnelen in Kräuter Öl (A1,14,9)	Hausgemachte Pizza (A1,7)
Tagesessen 2 „g’sund und bunt“ 5,60	Rahmkohlrabi mit Vollkornreis (A1,7)	Salzkartoffeln mit Zucchingemüse und Schmand (7,9)	Mediterrane Nudelpfanne (A1)	Tomatencremesuppe Vollkornbrötchen (1A,1B,1C,1D,7)	Geröstete Maultaschen mit Ei (1A,3,7,9)
Tagesdessert	Wassermelone	Tiramisu (A1,7)	Pfannkuchen mit Apfelmus (A1,3,7)	Obstsalat mit Minze	Butterkuchen (1A,3,7)

^{1*}Änderungen vorbehalten

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; m enthält Phenylaliquelle; n genetisch verändert;* und daraus gewonnene Erzeugnisse

Prüfungsmenü 2022

Kressesuppe

Paniertes Hähnchenschnitzel auf Currygemüse und Basmatireis

9,90 €