

Zum Stäffele, Ausbildungsrestaurant

Speiseplan^{1*} vom 18.07.2022 – 22.07.2022

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

	Montag, 18.07.2022	Dienstag, 19.07.2022	Mittwoch, 20.07.2022	Donnerstag, 21.07.2022	Freitag, 22.07.2022
Tagesessen 1 5,60€	Putensteak mit Kräuterbutter Pfefferrahm Kroketten (A1,7,9)	Käsespätzle mit Frühlingslauch (A1,3,7)	Gnocchis mit Spinat Champignons Frischkäsesauce (1A,7,3)	Fischcurry mit Apfel Reis (4)	Wurstsalat mit Emmentaler und Brot (A1,7,i,9,10)
Tagesessen 2 „gesund und bunt“ 5,60€	Gemüse Eintopf nach Mexikanischer Art mit Kartoffeln (8)	Spinat-Reis Auflauf mit Feta (7)	Indisches Dahl Curry	Kichererbsen - Brokkoli Pfanne (8)	Kartoffelgratin mit Möhren und Erbsen (7)
Tagesdessert	Tiramisu (7)	Pfirsichkalterschale mit Minze	Türkischer Sahne Joghurt mit Honig (7)	Karamellpudding (7)	Zitronenkuchen (A1,3,7)

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

Aktion im Stäffele

Schweinfiletmedaillons im Specksößle,
sautierten Champignons und Spätzle

(A1,3,7,9,10)

12,50 €

Unser Restaurant ist wegen Küchenumbauten vom 01.08. – 30.09.2022 geschlossen. Wir öffnen voraussichtlich am 04.10.2022 wieder.