

Zum Stäffele

Ausbildungsrestaurant

Speiseplan^{1*} vom 11.09.2023 – 15.09.2023

	Montag, 11.09.	Dienstag, 12.09.	Mittwoch, 13.09.	Donnerstag, 14.09.	Freitag, 15.09.
Tagesessen 1	Kraut- Schupfnudeln (1A,7)	Hähnchen Cordon Bleu Pommes frites (1A,3,7)	Tofugulasch mit Paprika, Möhren und Reis (6)	Gegrilltes Fischfilet in Basilikum-Tomaten Sauce Reis (4)	Spaghetti mit Sauce Bolognese (1A,9)
Tagesessen 2	Risotto mit Erbsen (7,8)	Linsentaler Kartoffeln Kräuterdip (7,8,10)	Kürbis-Kartoffel Auflauf (7)	Orientalische Linsensuppe mit Tandoori Brot (8,1A,7)	Pasta mit Kräuter-Sahne Sauce und Zucchini (1A,7)
Tagesdessert	Dessert	Schokobanane (7)	Dessert	Tiramisu (1A,7)	Dessert

^{1*} Änderungen vorbehalten

Diese Woche im Stäffele:

Hausgemachte Maultaschenwürste auf Sauerkraut
und Kartoffelpüree 12,50€

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