

Zum Stäffele

Ausbildungsrestaurant

Speiseplan^{1*} vom 18.09.2023 – 22.09.2023

	Montag, 18.09.	Dienstag, 19.09.	Mittwoch, 20.09.	Donnerstag, 21.09.	Freitag, 22.09.
Tagesessen 1	Restaurant geschlossen	Restaurant geschlossen	Restaurant geschlossen	Schlemmerfilet "Broccoli" Romanescogemüse Reis (4,7)	Käsespätzle mit Zwiebelschmelze (1A,3,7)
Tagesessen 2				Rote Bete Taler mit Gemüsebulgur Fetadip (A1,7,9)	Süßkartoffel Pommes mit zweierlei Dip (7)
Tagesdessert				Karotten-Haselnuss Muffins (1A,3,7,8B)	Dessert

^{1*} Änderungen vorbehalten

Diese Woche im Stäffele:

Cordon Blue VOM Schweinerücken
Spätzle 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