

Zum Stäffele Ausbildungsrestaurant

Speiseplan^{1*} vom 25.09.2023 – 29.09.2023

	Montag, 25.09.	Dienstag, 26.09.	Mittwoch, 27.09.	Donnerstag, 28.09.	Freitag, 29.09.
Tagesessen 1	Frikadellen Möhrengemüse Kartoffelpüree (A1,3,7)	Käse Macaroni (1A,7)	Szegediner gulasch breite Nudeln (1A)	Linseneintopf mit Kartoffeln Brötchen (1A,8,9,10)	Fischcurry mit Ananas und Basmatireis (4)
Tagesessen 2	Gemüseintopf mit Fadennudeln (1A,8)	Chili Spaghetti Tomatenpesto Rucola (1A,7)	Grießbrei mit Zwetschgenragout (1A,7)	Vegane Bratwurst wilden Kartoffeln (6,7,8)	One Pot Brokkoli Nudeln (1A,7)
Tagesdessert	Dessert	Dessert	Dessert	Dessert	Dessert

^{1*} **Änderungen vorbehalten**

Diese Woche im Stäffele:

Geschmorte Schweinebäckle auf Filderrahmkraut
und Semmelknödel 14,50€

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