

Zum Stäffele

Ausbildungsrestaurant

Speiseplan^{1*} vom 08.07.2024 - 12.07.2024

	Montag, 08.07.	Dienstag, 09.07.	Mitwoch, 10.07.	Donnerstag, 11.07.	Freitag, 12.07.
Tagesessen 1	Georgisches Schaschlik Kartoffeln	Vegetarische Nuggets Pommes frites Süß-sauer Dip (1A,3,j,6)	"Sarma" Serbische Krautwickel mit Meerrettich Weißbrot	Cremig Gefüllte Riesenkartoffel mit verschiedenen Toppings (7)	XXL Fischstäbchen Sauce Remoulade Bratkartoffeln (1A,3,4,7)
Tagesessen 2	Tagliatelle in Parmesansauce, Rucola und getrocknete Tomaten (1A,7)	Kartoffel Taler "Pizza Art" (7)	Pfannkuchen "Sin Carne" gefüllt mit Bohnen und Mais (1A,3,7,15)	Kalte Gurkensuppe mit Räucherlachs Baguette (1A,4,7)	Käsesalat mit Radischen, Frühlingslauch und Brot (A1,7)
Tagesdessert	Obst	Eisbecher (7)	Melonensalat mit Minze	Quark mit Kirschen (7)	Kuchen (1A,3,7)

^{1*} **Änderungen vorbehalten**

Diese Woche im Stäffele:

Frisches Thunfischsteak im Sesammantel
Kimchi und Wasabibrot 19,50€

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

Wiener Straße 260, 70469 Stuttgart,

Tel.: 0711 13549-125, mobil: 0152 09240909

www.cjd-stuttgart.de