

Zum Stäffele

Ausbildungsrestaurant

Speiseplan^{1*} vom 18.11.2024 - 22.11.2024

	Montag, 18.11.	Dienstag, 19.11.	Mittwoch, 20.11.	Donnerstag, 21.11.	Freitag, 22.11.
Tagesessen 1	Linsen mit Spätzle und Saiten (1A,3,8,9,10)	Restaurant geschlossen	Wildgulasch vom Hirsch und Känguru, Laugenknödel, Rosenkohl (1A,3,7)	Kartoffeleintopf mit Lauch, Möhren und Kürbiskernbrot (1A,7)	Seelachs in Kürbispanade, Bratkartoffeln und Sauce Remoulade (1A,3,4,7)
Tagesessen 2	Falafel mit Kräuterquark und mariniertem Kürbis (1A,15,7)		Bunte Pasta mit Kürbissauce (1A,3,7)	Focaccia mit Pesto, Parmesanhobel und Walnüssen (1A,1B)	x
Tagesdessert	Fruchtjoghurt (7)		Obst	Lebkuchen (1A,3,7)	Milchreis (7)

^{1*} Änderungen vorbehalten

Diese Woche im Stäffele:

*Rinderroulade nach Omas Art, Rotkohl und
Kartoffelklöße 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 koffeinhaltig; m enthält Phenylalaninquelle; n genetisch verändert;
* und daraus gewonnene Erzeugnisse