

Zum Stäffele

Ausbildungsrestaurant

Speiseplan^{1*} vom 25.11.-29.11.2024

	Montag, 25.11.	Dienstag, 26.11.	Mittwoch, 27.11.	Donnerstag, 28.11.	Freitag, 29.11.
Tagesessen 1	Chicken Wings & Nuggets mit Pommes frites	Kartoffelpuffer mit Apfelmus (1A,j)	Sauerbraten mit Spätzle und Rosenkohl (1A,3,7)	Bohneneintopf mit Kartoffeln (15,9,10)	Seelachs in Kokospanade, Basmatireis und Curry-Ingwersauce (1A,3,4)
Tagesessen 2	Pasta mit Tomatensauce (1A,3)	Pizza mit Grillgemüse und Rucola (1A,7)	Ofenkartoffeln mit Kräuterquark (7)	Überbackene Tortellini mit Erbsen (1A,3,7)	x
Tagesdessert	Fruchtjoghurt (7)	Obst	Zwetschgenmus mit Vanillesauce	Hausgemachtes Apfelmus mit Zimt	Panna cotta mit Zwetschgenmus

^{1*} Änderungen vorbehalten

Diese Woche im Stäffele:

Rostbraten mit knusprigen Zwiebeln,
Rotweinjus und Spätzle 16,90 €

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