

# Zum Stäffele

## Ausbildungsrestaurant

### Speiseplan<sup>1\*</sup> vom 06.05. - 10.05.2024

	Montag, 06.05.	Dienstag, 07.05.	Mittwoch, 08.05.	Donnerstag, 09.05.	Freitag, 10.05.
<b>Tagesessen 1</b>	Linsen mit Spätzle und Saiten (1A,3,9,10,15,c)	Back Camembert Preiselbeeren Baguette (1A,3,7)	Panierter Spargelröllchen Schinken, Sauce Hollandaise (1A,7,3,c)	Christi Himmelfahrt	Geschlossen
<b>Tagesessen 2</b>	Cous-cous-Thunfisch Bowl mit Gurke, Tomaten und Paprika (1A,4)	Tofugualsch mit Möhren,Zucchini und Kartoffeln (6)	Nudeln Tomatensauce Reibekäse (1A,7)		
<b>Tagesdessert</b>	Obst	Fruchtjoghurt	Süße Maultasche mit Vanillesauce (1A,3,7)		

<sup>1\*</sup> Änderungen vorbehalten

#### Diese Woche im Stäffele:

In Folie gebratener Spargel mit Sauce Bernaise und  
Rosmarinkartoffeln 17,50€

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