

# Zum Stäffele

## Ausbildungsrestaurant

### Speiseplan<sup>1\*</sup> vom 10.11.2025 - 14.11.2025

	Montag, 10.11.	Dienstag, 11.11.	Mittwoch, 12.11.	Donnerstag, 13.11.	Freitag, 14.11.
<b>Tagesessen 1</b>	Geflügel-Hackbällchen in Tomatensoße, Reis 1A,1,3,10	Pasta Kräutersoße 7,1A,3	Kartoffel-Gemüse- Pfanne	Gebratene Gemüsemaultaschen mit Ei 3,1A,1	<b>Martinsgansessen</b>
<b>Tagesessen 2</b>	Mediterrane Gemüse- Kartoffelpfanne mit Schafskäse (7)	Vegetarisches Gyros Tzaziki Rosmarinkartoffeln 7,6	Tortellini in Käse-Sahnesoße Gemüse 7,1A,3,1	Vegetarische Kohlroulade Reis 1,1A,1D,3	<b>Leider bereits ausgebucht!</b>
<b>Tagesdessert</b>	Fruchtjoghurt (7)	Kuchen (3)	Pudding (7)	Sahne-Milchreis (7)	

<sup>1\*</sup> **Änderungen vorbehalten**

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: Schwefeldioxid 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