

Zum Stäffele

Ausbildungsrestaurant

Speiseplan^{1*} vom 19.01.2026 - 23.01.2026

	Montag, 19.01.	Dienstag, 20.01.	Mittwoch, 21.01.	Donnerstag, 22.01.	Freitag, 23.01.
Tagesessen 1	Linseneintopf mit Geflügelsaiten und Kartoffeln (c,9,10,15)	Grünes Gemüse Curry (leicht scharf) Basmatireis	Bandnudeln Pilz Bolognese (1A,3,9)	Gemüse-Reis Pfanne mit Fadennudeln (1A,3)	Paniertes Viktoriabarschfilet Norddeutscher Kartoffelsalat (1A,3,4,10)
Tagesessen 2	Eieromelette mit Gemüse und Kartoffeln (3)	Geröstete Maultaschen mit Ei (1A,3,7)	Kaspressknödel Spinatsauce (1A,3,7)	Langos mit Creme fraiche, Lauchzwiebeln und Emmentaler (1A,7)	Nudel-Kraut Pfanne (1A)
Tagesdessert	Birnenquark (7)	Exotischer Obstsalat	Schokoladenpudding (7)	Türkischer Joghurt mit Mandeln und Honig (7)	Obst

^{1*} Änderungen vorbehalten

Diese Woche im Stäffele:

Cordon Bleu mit Camembert und Preiselbeeren
gefüllt, dazu Bratkartoffeln 15,90 €

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: 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 Phenylalaninquelle; n genetisch verändert;

* und daraus gewonnene Erzeugnisse