

# Zum Stäffele

## Ausbildungsrestaurant

### Speiseplan<sup>1\*</sup> vom 01.12.2025 - 05.12.2025

	Montag, 01.12.	Dienstag, 02.12.	Mittwoch, 03.12.	Donnerstag, 04.12.	Freitag, 05.12.
<b>Tagesessen 1</b>	Allgäuer Rahmkäsespätzle (1A,3,7)	<b>Restaurant</b>	<b>Restaurant</b>	Veg. Linseneintopf mit Kartoffelwürfeln (9,10,15)	Fischstäbchen Kartoffelpüree Spinat (1A,3,4,7)
<b>Tagesessen 2</b>	Reibekuchen mit Apfelmus (j)	<b>geschlossen</b>	<b>geschlossen</b>	Gemüsebratlinge Kräuterquark (7,15,1A)	
<b>Tagesdessert</b>	Fruchtjoghurt (7)			Schoko-Mousse (7)	Vanillekipferl (1A,3,7,8A)

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

#### **Diese Woche im Stäffele:**

Wildmaultaschen mit Schmorzwiebeln und  
Kartoffelsalat 14,90 €

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