

Zum Stäffele

Ausbildungsrestaurant

Speiseplan^{1*} vom 09.02.0-13.02.2026

	Montag, 09.02.	Dienstag, 10.02.	Mittwoch, 11.02.	Donnerstag, 12.02.	Freitag, 13.02.
Tagesessen 1	Restaurant geschlossen	Quarkauflauf mit Kirschen (1A,3,7,j)	1/2 Hähnchen mit Pommes	Pasta mit Käse-Lauch-Sauce (1A,7)	Putengeschnetztes, Erbsen-Möhren-gemüse, Reis (7)
Tagesessen 2	Restaurant geschlossen	Vegetarische Kraut-wickel, Kräutersauce, Salzkartoffeln (1A,7)	Hafer-Erbsen-Taler auf Rahmkraut (7)	Ofengemüse mit Kartoffeln und Souer Cream (7)	Gnocchi mit Basilikumpesto
Tagesdessert		Götterspeise	Pudding (7)	Kuchen (1A,3,7)	Obst

^{1*} Änderungen vorbehalten

Diese Woche im Stäffele:

Spaghetti Carbonara 10,90€

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 koffeinhaltig; m enthält Phenylalinquelle; n genetisch verändert;

* und daraus gewonnene Erzeugnisse