

# Zum Stäffele

## Ausbildungsrestaurant

### Speiseplan<sup>1\*</sup> vom 08.06.2026 - 12.06.2026

	<b>Montag, 08.06.</b>	<b>Dienstag, 09.06.</b>	<b>Mittwoch, 10.06.</b>	<b>Donnerstag, 11.06.</b>	<b>Freitag, 12.06.</b>
<b>Tagesessen 1</b>	Pasta mit Hackfleisch-Gemüse-Bolognese (1A,9)	Couscous-Pfanne mit Gemüse und Zucchini Dip (1A,7)	Veg. Mühlen-Cordon Bleu, Salzkartoffeln Schmorgemüsesauce (1A,15)	<b>Restaurant geschlossen</b>	<b>Restaurant geschlossen</b>
<b>Tagesessen 2</b>	Grillkäse mit Zucchini-Tomaten-Ragout, Brot (1A,7)	Maultaschen mit Ei geröstet (1A,37)	Hühnerfrikassee Reis (7,15)		
<b>Tagesdessert</b>	Kuchenschnitte (1A,7)	Erdbeeren auf Vanillesauce (7)	Frischli Pudding (7)		

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

#### Diese Woche im Stäffele:

Ludwigsburger Spargel mit neuen Kartoffeln,  
Sauce Hollandaise und Maispouardenbrust  
19,90 €

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

Wiener Straße 260, 70469 Stuttgart,

Tel.: 0711 13549-125, mobil: 0152 09240909

[www.cjd.de/stuttgart](http://www.cjd.de/stuttgart)