

Zum Stäffele

Ausbildungsrestaurant

Speiseplan^{1*} vom 13.07.2026 - 17.07.2026

	Montag, 13.07.	Dienstag, 14.07.	Mittwoch, 15.07.	Donnerstag, 16.07.	Freitag, 17.07.
Tagesessen 1	Putensteak Schnittlauchdip Curly fries (7)	Kumpir: Gefüllte Kartoffel mit Paprika, Mais und Käse (7)	Chili Cheese Burger (1A,7,10,j)	Restaurant geschlossen	Restaurant geschlossen
Tagesessen 2	Nudelaufguss mit Erbsen, Mais und Karotten (1A,3,7,15)	Ofenpfannkuchen mit Äpfeln (1A,3,7)	Mediterrane Schupfnudelpfanne (3)		
Tagesdessert	Kuchenschnitte (1A,3,7)	Obstsalat	Tiramisu (1A,7,i)		

^{1*} **Änderungen vorbehalten**

Diese Woche im Stäffele:

Hähnchengyros mit Tzaziki und
Rosmarinkartoffeln 11,90 €

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 koffeinhaltig; m enthält Phenylalaninquelle; n genetisch verändert;

* und daraus gewonnene Erzeugnisse