

Zum Stäffele

Ausbildungsrestaurant

Speiseplan^{1*} vom 19.10.2026 – 23.10.2026

	Montag, 19.10.	Dienstag, 20.10.	Mitwoch, 21.10.	Donnerstag, 22.10.	Freitag, 23.10.
Tagesessen 1	Kaiserschmarrn mit Apfelmus (7,3,1A,j)	Cevapcici mit Djuvec-Reis und Ajvar-Zwiebeln (1A,9)	Sojageschnetzeltes mit Reis	Tortellini-Gemüsepfanne (3,1,1A,7,6,10)	Lasagne mit Rinderhackfleisch (7,1,8,3)
Tagesessen 2	Vegetarische Kohlroulade mit Kartoffeln (9,10,6)	Spaghetti mit Gemüsebolognese (1,3,1A,7)	Kürbis-Kartoffeleintopf mit Brot (1,1A,e)	Bratkartoffeln mit Spiegelei und Roter Bete (3)	Möhrengulasch mit Ebly (1)
Tagesdessert	Kuchen (7,1A)	Schoko-Mousse (7)	Götterspeise mit Vanillesoße (7,a,j)	Panna Cotta (7)	Joghurt (7)

^{1*} **Änderungen vorbehalten**

Diese Woche im Stäffele
Frikadelle mit grünen Bohnen
und Salzkartoffeln
13,90 €

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 Phenylalinquelle; n genetisch verändert;

* und daraus gewonnene Erzeugnisse