

# Zum Stäffele Ausbildungsrestaurant

## Speiseplan<sup>1\*</sup> vom 21.10.2024 - 25.10.2024

	Montag, 21.10.	Dienstag, 22.10.	Mittwoch, 23.10.	Donnerstag, 24.10.	Freitag, 25.10.
<b>Tagesessen 1</b>	Rindercevapcici Djuwetschreis, Aivar und Zwiebeln (1A)	Kartoffel-Rosenkohl Auflauf mit Möhren (7)	Paniertes Schnitzel von Pute oder Schwein Pommes frites (1A,3)	Kartoffel-Kürbis Eintopf mit Kürbiskernbrot (1A,7)	Paniertes Schollenfilet Sauce Remoulade Kartoffelsalat (1A,4,3,7,9,10)
<b>Tagesessen 2</b>	Nudelaufwurf mit Gemüse (3,7)	Pfannkuchen mit Apfelmus (1A,3,7)	Rahmspinat Spiegelei Salzkartoffeln	Pasta Tomatensauce Mozzarellakugeln (1A,7)	0
<b>Tagesdessert</b>	Vanillepudding (7)	Obst	Quark-Mandarinen Auflauf (3,7)	Götterspeise	Naturjoghurt mit Früchte und Nüsse (7)

<sup>1\*</sup> Änderungen vorbehalten

### Diese Woche im Stäffele:

*Leberkäse mit krossen Zwiebeln,  
Bratensauce, Sauerkraut und Kartoffelpüree*  
9,80 €

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 Phenylalaninquelle; n genetisch verändert;

\* und daraus gewonnene Erzeugnisse

Wiener Straße 260, 70469 Stuttgart,

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