

# Zum Stäffele

## Ausbildungsrestaurant

### Speiseplan<sup>1\*</sup> vom 28.10.2024 - 01.11.2024

	Montag, 28.10.	Dienstag, 29.10.	Mittwoch, 30.10.	Donnerstag, 31.10.	Freitag, 01.11.
<b>Tagesessen 1</b>	Kalbsblankett mit Erbsen und Salzkartoffeln (7,15)	Knödel Trio mit Meerrettichsauce (1A,3,7)	Rinderleber "Berliner Art" mit Kartoffelpüree (7)	Pizzatag	<b>Feiertag</b>
<b>Tagesessen 2</b>	Karamellisierter Hokkaido mit Walnüssen, Ziegenkäse und Nussbrot (A1,7)	Bratkartoffeln mit Spiegeleiern	Spaghetti mit Tomaten-Frischkäse Sauce (1A,7)		<b>Restaurant</b>
<b>Tagesdessert</b>	Dessert	Dessert	Dessert	Dessert	<b>geschlossen</b>

<sup>1\*</sup> Änderungen vorbehalten

#### Diese Woche im Stäffele:

*Wildgulasch mit Preiselbeersahne und Semmelknödel 14,90 €*

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)