


Speiseplan der Theaterkantine der Staatstheater Stuttgart

16.-20.1.2023, 11-15:30 Uhr

Scholz
Kulturgastronomie

Wir
wünschen
einen guten
Appetit!

	Montag 16.1.2023	Dienstag 17.1.2023	Mittwoch 18.1.2023	Donnerstag 19.1.2023	Freitag 20.1.2023
Hauptkomponente I	Letscho von Gurken und Tomaten 3,90€ <i>V+,E,,H</i>	1 Paar Saiten 2,90€ <i>Sc,4,5,18</i>	Tomaten-Lauch-Eintopf mit Kafirimette, Kichererbsen und Bohnen 3,90€ <i>V+,H,J,N,E</i>	Rahm-Kohlrabi mit Petersilie und Edammer 3,90€ <i>Ve,F,11,Alkohol</i>	Steirisches Kartoffelgulasch mit Sauerrahm 3,90€ <i>Ve,F,H</i>
Hauptkomponente II	Salziger Ofenschlupfer aus Brezel und Kraut 4,20€ <i>Ve,N,F,B</i>	Kartoffelkuchen mit Kümmel und Harzer Käse 4,20€ <i>Ve,N,F,B</i>	Börek gefüllt mit Spinat und Frischkäse 4,20€ <i>Ve,N,F,B</i>	Vegane Lasagne mit Linsen und Tomaten 4,20€ <i>V+,N,E,H</i>	Pilawreis mit marinierten Gemüsewürfeln 4,20€ <i>V+,H</i>
Hauptkomponente III	Schweinegeschnetzeltes mit groben Senf und Estragon 5,50€ <i>Sc,F,H,I,11,Alkohol</i>	Cevapcici vom Rind mit Aivar 5,50€ <i>Ri</i>	Musakka mit gemischtem Hackfleisch, Aubergine, Kartoffel und Bechamel 5,50€ <i>Ri,Sc,F,H,11,Alkohol</i>	Puten Cordon bleu mit Geflügelschinken und Käse 5,50€ <i>Ge,N,F,B,4,5</i>	Viktoriabarsch mit Orangen-Estragon-Bröseln 5,50€ <i>Fi,N</i>
 JOB&FIT Menü Ihre optimale Tagesverpflegung als Menü zusammengestellt	Vers. Blattsalate mit Tomate, Gurke und Kichererbsen Schweinegeschnetzeltes mit groben Senf und Estragon, dazu Rahmspinat und Kartoffelstampf Schokoladenpudding 5,95€ <i>Geschnetzeltes(Sc,F,H,I,11,Alkohol)Spinat(Ve,F)Stampf(Ve,F)Pudding(Ve,F)</i>	Vers. Blattsalate mit Tomate, Gurke und Kichererbsen 1 Paar Saiten, Linsen und Spätzle Obst 5,95€ <i>Saiten(Sc,4,5,18)Linsen(V+,H)Spätzle(Ve,N,F,B)F</i>	Vers. Blattsalate mit Tomate, Gurke und Kichererbsen Tomaten-Lauch-Eintopf mit Kafirimette, Kichererbsen und Bohnen, dazu Vollkornreis Obst 5,95€ <i>Eintopf(V+,H,J,N,E)Reis(V+)</i>	Vers. Blattsalate mit Tomate, Gurke und Kichererbsen Rahm-Kohlrabi mit Petersilie, Bechamel, Edammer und Penne Apfelküchle 5,95€ <i>Kohlrabi(Ve,F,11,Alkohol)Penne(V+,N)Dessert(Ve,F,B,N)</i>	Vers. Blattsalate mit Tomate, Gurke und Kichererbsen Viktoriabarsch mit Orangen-Estragon-Bröseln, Zitronenrahm, Erbsen und Pappardelle Vanille-Quark 5,95€ <i>Fisch(Fi,N),Brösel(Ve,N)Teigwaren(Ve,N,B)Erbsen(V+)Quark(Ve,F)</i>
Suppe 1,10 €	Tagessuppe <i>Suppe(Ve,F)</i>	Tagessuppe <i>Suppe(Ve,F)</i>	Tagessuppe <i>Suppe(Ve,F)</i>	Tagessuppe <i>Suppe(Ve,F)</i>	Tagessuppe <i>Suppe(Ve,F)</i>
Salat 1,10 €	Verschiedene Blattsalate mit Tomate, Gurke und Kichererbsen	Verschiedene Blattsalate mit Tomate, Gurke und Kichererbsen	Verschiedene Blattsalate mit Tomate, Gurke und Kichererbsen	Verschiedene Blattsalate mit Tomate, Gurke und Kichererbsen	Verschiedene Blattsalate mit Tomate, Gurke und Kichererbsen
Sättigungsbeilage 1,40 €	Kartoffelstampf Teigwaren <i>Stampf(Ve,F)Teigwaren(V+,N)</i>	Spätzle Thymiankartoffeln <i>Teigwaren(Ve,N,F,B)Kartoffeln(V+)</i>	Vollkornreis Teigwaren <i>Teigwaren(V+,N)Reis(V+)</i>	Teigwaren Pommes frites <i>Teigwaren(Ve,N)(Pommes(V+))</i>	Teigwaren Kartoffel-Sellerie-Stampf <i>Teigwaren(V+,N)Stampf(Ve,F)</i>
Sauce 0,30 €	Bratensauce <i>Ri,H,11,Alkohol</i>	Tomatensugo/Schmand <i>Sugo(V+,H)Schmand(Ve,F)</i>	Tomatensauce/Veganer Dip <i>Veganer Dip(V+,E,G)Tom-Sc(V+,H)</i>	Bratensauce <i>Ri,H,11,Alkohol</i>	Zitronenrahmsauce <i>Sauce(V+,E,H,11,Alkohol)</i>
Gemüse 1,40 €	Rahmspinat (Ve,F)	Bohnensalat/Linsen <i>Bohnensalat(V+,I)Linsen(V+,H)</i>	Krautsalat/Karotten <i>Krautsalat(V+,7)</i>	Blumenkohl <i>V+</i>	Erbsen <i>V+</i>
Dessert 1,40 €	Schokoladenpudding <i>Ve,F</i>	Pfirsiche mit Karamellsauce <i>Ve,F</i>	Obst	Apfelküchle <i>Ve,N,F,B</i>	Vanille-Quark <i>Ve,F</i>

Freuen Sie sich auf unsere **schöne Salatbar** mit einer großen Auswahl an Salaten & Toppings.

Schale pro 100g 1,10 €.

Bitte beachten Sie: Alle Tagesessen sind verfügbar so lange der Vorrat reicht.

Aufgrund neuer Vorgaben der Staatstheater erheben wir zwischen 11:30 und 15:30 Uhr einen Aufschlag von 20 % auf unsere Speisen für externe Gäste.

Die Menülinie mit dem JOB&FIT entspricht dem „DGE-Qualitätsstandard“ für die Betriebsverpflegung und wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) zertifiziert

Enthaltene Zusatzstoffe

1. Koffein
2. Chinin
3. Farbstoff
4. Antioxidationsmittel
5. Konservierungsstoffe
6. Geschmacksverstärker
7. Süßungsmittel
8. Taurin
9. Aromastoffe
10. Enthält Phenylalaninquelle
11. Sulfite
12. Erhöhter Koffeingehalt (32mg/100ml)
13. Süßstoff
14. Stabilisatoren (mit Phosphat)
15. Überzugsmittel/gewachst
16. Benzolsäure
17. Stabilisatoren (geschwärzt)
18. Verwendung von Nitritpökelsalz

- Sc Schwein
- Ri Rind
- Ge Geflügel
- Sh Schaf
- Zi Ziege
- Fi Fisch
- Wi Wild
- Ve Vegetarisch
- V+ Vegan

- ### Enthaltene Allergene
- A. Krebstiere
 - B. Eier
 - C. Fisch/
 - Fischerzeugnisse
 - D. Erdnüsse
 - E. Soja/
 - Sojaerzeugnisse
 - F. Milch/
 - Milchzucker
 - G. Schalenfrüchte
 - O1 Mandel
 - G2 Haselnüsse
 - G3 Walnüsse
 - C4 Cashewnüsse
 - G5 Pecannüsse
 - G6 Paranüsse
 - C7 Pistazien
 - G8 Macadamianüsse

- ### Weitere Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen können Sie an der Speisenausgabe erfragen
- G9 Queensland Nüsse
 - H. Sellerie
 - I. Senf
 - J. Sesam
 - K. Schwefeldioxid/Sulfit ab 10mg/kg/L
 - L. Lupine
 - M. Weichtiere
 - N. Weizen
 - O. Roggen
 - P. Gerste
 - Q. Hafer
 - R. Grünkern
 - S. Dinkel
 - T. Urkornarten wie Kamut/
 - Khorasan-Weizen und Einkorn