

# Speiseplan der Theaterkantine der Staatstheater Stuttgart

online unter [www.scholz-kulturgastronomie.de](http://www.scholz-kulturgastronomie.de)

**18.09. - 22.09.2023, 11-15:30 Uhr**

**Scholz**  
Kulturgastronomie

Wir  
wünschen  
einen guten  
Appetit!

	Montag, 18.09.2023	Dienstag, 19.09.2023	Mittwoch, 20.09.2023	Donnerstag, 21.09.2023	Freitag, 22.09.2023
<b>Hauptkomponente I</b>	Gnocchi mit Wirsing, Tomate und Basilikum <b>3,90 €</b> <small>V+, E, N</small>	Blumenkohl und Romanesco auf veganer Kartoffelsauce <b>3,90 €</b> <small>Gemüse (V+, N, E, H, ), Sauce (V+, 7)</small>	TomKaGai Vegetatisch (Thailändische Suppe mit Gemüse) <b>3,90 €</b> <small>Ve, F, N</small>	Gebratener Spitzkohl mit Kürbis, Spinat und Bohnenjus <b>3,90 €</b> <small>V+, E, J</small>	Bratreis mit Gemüse, Tomaten und Mandeln <b>3,90 €</b> <small>V+, H, E, I, G1</small>
<b>Hauptkomponente II</b>	Polentaschnitte auf gebratenem Lauch <b>4,60 €</b> <small>Ve, N, F</small>	Geschmorte Auberginen mit Sesamjoghurt <b>4,60 €</b> <small>Ve, N, F, J</small>	Ofen Linsen mit Kokosmilch, Süßkartoffel und Ingwer <b>4,60 €</b> <small>V+, N, E, G4, H, J</small>	Reibekuchen mit Sauerkraut <b>4,60 €</b> <small>Ve, F, N</small>	Nudelauflauf mit Brokkoli, roter Zwiebel und Bergkäse <b>4,60 €</b> <small>Ve, F</small>
<b>Hauptkomponente III</b>	Gefüllte Paprika mit Kalbsragout und Vollkorn-Reis <b>5,90 €</b> <small>Kalb (R1), Reis (V+)</small>	Rinderbraten mit Rotwein <b>5,90 €</b> <small>R1, H1, Alkohol, H</small>	Spaghetti mit Bohnen, Oregano und Tomaten <b>5,90 €</b> <small>V+, N, H</small>	Schweineschnitzel natur mit Spiegelei <b>5,90 €</b> <small>Sc, B</small>	Fischcurry (Rotbarsch) mit Gemüse <b>6,50 €</b> <small>Fi, E</small>
<b>JOB&amp;FIT -Menü</b>	Versch. Blattsalate mit Tomate, Gurke und Kichererbsen	Versch. Blattsalate mit Tomate, Gurke und Kichererbsen	Versch. Blattsalate mit Tomate, Gurke und Kichererbsen	Versch. Blattsalate mit Tomate, Gurke und Kichererbsen	Versch. Blattsalate mit Tomate, Gurke und Kichererbsen
<i>Ihre optimale Tagesverpflegung als Menü zusammengestellt</i>	Gefüllte Paprika mit Kalbsragout und Vollkorn-Reis  Aprikosen-Creme <b>6,25 €</b> <small>Kalb (R1), Reis(V+), Aprikosen-Creme (H, N)</small>	Blumenkohl und Romanesco auf veganer Kartoffelsauce  Obst <b>6,25 €</b> <small>Gemüse (V+, N, E, H, ), Sauce (V+, 7)</small>	Spaghetti mit Bohnen, Oregano und Tomaten  Obst <b>6,25 €</b> <small>V+, N, H</small>	Reibekuchen mit Sauerkraut und Apfelspalten  Schokoladenpudding <b>6,25 €</b> <small>Reibekuchen (Ve, F, N), Pudding (F)</small>	Fischcurry (Rotbarsch) mit Gemüse und Quinoa  Rhabarberkompott <b>6,95 €</b> <small>Fisch (Fi, E), Rhabarber (Ve)</small>
<b>Suppe 1,20 €</b>	Tagessuppe <small>Suppe (Ve, F)</small>	Tagessuppe <small>Suppe (Ve, F)</small>	Tagessuppe <small>Suppe (Ve, F)</small>	Tagessuppe <small>Suppe (Ve, F)</small>	Tagessuppe <small>Suppe (Ve, F)</small>
<b>Beilagensalat 1,20 €</b>	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
<b>Beilage des Tages 1,50 €</b>	Vollkornreis Bratkartoffeln <small>Reis (V+), Kartoffeln (V+)</small>	Spätzle Kräuterreis <small>Reis (V+), Spätzle (Ve, N, F, B)</small>	Duftreis Teigwaren <small>Teigwaren (V+, N), Duftreis (V+)</small>	Zitronen-Kartoffelecken Pasta <small>Kartoffelecken (V+, N), Pasta (V+)</small>	Teigwaren Quinoa <small>Teigwaren (V+, N), Quinoa (V+)</small>
<b>Sauce 0,30 €</b>	Tomaten-Basilikum-Sauce <small>V+, H</small>	Rotweinjus <small>Ri, E, N, H, 11, Alkohol</small>	Tomatensauce <small>V+, H</small>	Bratensauce <small>V+, H, E, N, 11, Alkohol</small>	Zitronenrahm <small>Ve, F, 11, Alkohol</small>
<b>Gemüse 1,50 €</b>	Tagesgemüse <small>V+</small>	Tagesgemüse <small>V+</small>	Tagesgemüse <small>V+</small>	Tagesgemüse <small>V+</small>	Tagesgemüse <small>V+</small>
<b>Dessert 1,50 €</b>	Bananenmilchreis <small>Ve, F, N</small>	Pfirsiche mit Karamellsauce <small>Ve, F</small>	Obst <small>V+</small>	Schokoladenpudding <small>Ve, F</small>	Rhabarberkompott <small>Ve</small>

Freuen Sie sich auf unsere **schöne Salatbar** mit einer großen Auswahl an Salaten & Toppings. Schale pro 100g 1,30 €.

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 30 % auf unsere Speisen für externe Gäste.

Die Menüline mit dem -Logo entspricht dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Betrieben“ und wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) zertifiziert.

<b>Enthaltene Zusatzstoffe</b>	Sc Schwein Ri Rind Ge Geflügel Sh Schaf Zi Ziege Fi Fisch Wi Wild Ve Vegetarisch V+ Vegan	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
<b>Enthaltene Allergene</b>		
1. Koffein		
2. Chinin		
3. Farbstoff		
4. Antioxidationsmittel		
5. Konservierungsstoffe		
6. Geschmacksverstärker		
7. Süßungsmittel		
8. Taurin		
9. Aromastoff		
10. Enthalt Phenylalaninquelle	C. Fisch/ Fischerzeugnisse	D. Erdnüsse
11. Sulfite		E. Soja/ Sojaerzeugnisse
12. Erhöhter Koffeingehalt (32mg/100ml)	F. Milch/ Milzucker	F. Milch/ Milzucker
13. Süßstoff	G. Schalenfrüchte	G1 Mandel
14. Stabilisatoren (mit Phosphat)		G2 Haselnüsse
15. Überzugs-/gewachst-		G3 Walnüsse
16. Benzolsäure		G4 Cashewnüsse
17. Stabilisatoren (geschwärzt)		G5 Pecannüsse
18. Verwendung von Nitritpökelsalz	G6 Paranüsse	G7 Pistazien
	G8 Macadamianüsse	Weitere Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen können Sie an der Speisenausgabe erfragen.