

# 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 Vegetarisch (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>	Nudelaufauf 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 (Ri), Reis (V+)</small>	Rinderbraten mit Rotwein <b>5,90 €</b> <small>Ri, Tl, 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
<b>Ihre optimale Tagesverpflegung als Menü zusammengestellt</b>	Gefüllte Paprika mit Kalbsragout und Vollkorn-Reis <b>6,25 €</b> <small>Kalb (Ri), Reis(V+), Aprikosen-Creme (H, N)</small>	Blumenkohl und Romanesco auf veganer Kartoffelsauce <b>6,25 €</b> <small>Gemüse (V+, N, E, H, ), Sauce (V+, 7)</small>	Spaghetti mit Bohnen, Oregano und Tomaten <b>6,25 €</b> <small>V+, N, H</small>	Reibekuchen mit Sauerkraut und Apfelspalten <b>6,25 €</b> <small>Reibekuchen (Ve, F, N), Pudding (F)</small>	Fischcurry (Rotbarsch) mit Gemüse und Quinoa <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 Kräuterris <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, Tl, Alkohol</small>	Tomatensauce <small>V+, H</small>	Bratensauce <small>V+, H, E, N, Tl, Alkohol</small>	Zitronenrahm <small>Ve, F, Tl, Alkohol</small>
<b>Gemüse 1,50 €</b>	Tagess Gemüse <small>V+</small>	Tagess Gemüse <small>V+</small>	Tagess Gemüse <small>V+</small>	Tagess Gemüse <small>V+</small>	Tagess Gemüse <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 **JOB&FIT** -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/Sulfid 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
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	<b>Enthaltene Allergene</b> A. Krebstiere B. Eier C. Fisch/ Fischerzeugnisse D. Erdnüsse E. Soja/ Sojaerzeugnisse F. Milch/ Milchzucker G. Schalenfrüchte (mit Mandel) G2 Haselnüsse G3 Walnüsse C4 Cashewnüsse G5 Pecannüsse G6 Paranüsse C7 Pistazien G8 Macadamianüsse	<b>Weitere Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen können Sie an der Speisenausgabe erfragen.</b>