

Speiseplan der Theaterkantine der Staatstheater Stuttgart

online unter www.scholz-kulturgastronomie.de

03.02. - 07.02.2025, 11-15:30 Uhr

Scholz
Kulturgastronomie

Wir
wünschen
einen guten
Appetit!

	Montag, 03.02.2025	Dienstag, 04.02.2025	Mittwoch, 05.02.2025	Donnerstag, 06.02.2025	Freitag, 07.02.2025
Hauptkomponente I	Spinat-Kartoffel-Gratin mit Emmentaler 4,32 € <small>Ve,N,F</small>	Käsespätzle mit Bergkäse und Röstzwiebeln 4,32 € <small>Ve,N,F,B</small>	Panierter Kürbis mit Kernöl und Schmand 4,32 € <small>Ve,N,F,B</small>	Gebratene Schupfnudeln mit Gemüsestreifen 4,32 € <small>Ve,N,F,B,H</small>	Gebratener Reis mit Karotten, Zucchini, Bohnen 4,32 € <small>V+,H</small>
Hauptkomponente II	Mangold gebraten mit Sprossen, Tomaten und Sonnenblumenkernen 5,12 € <small>V+,E</small>	Thai Gemüse mit Glasnudeln 5,12 € <small>V+,H,J,E</small>	Pilzgulasch mit Kräutern und Rahmsauce 5,12 € <small>Ve,N,F,B</small>	Karotten-Kartoffel-Rösti mit Petersiliendip 5,12 € <small>V+,E,G4</small>	Kaiserschmarrn mit Zimt und Zucker 5,12 € <small>Ve,N,F,B</small>
Hauptkomponente III	Hähnchenstreifen mit Bohnen und Curry-Möhren 6,56 € <small>Ge,E,J</small>	Schweinerücken mit Soja und Honig mariniert 6,56 € <small>Sc,E</small>	Rinderragout mit grünen Bohnen und Wurzelgemüse 6,56 € <small>Ri,H</small>	Paniertes Schnitzel vom Schwein mit Zitronenecke 6,56 € <small>Sc,N,F,B</small>	Gebackener Seelachs mit Curry-Minz-Joghurt 7,23 € <small>Fi,F,N,B</small>
 Menü Ihre optimale Tagesverpflegung als Menü zusammengestellt	Versch. Blattsalate mit Tomate, Gurke und Buttermilchdressing Hähnchenstreifen mit Bohnen und Curry-Möhren an Vollkornreis Obst 6,95 € <small>Hähnchen(Ge,E,J)Reis(V+)</small>	Versch. Blattsalate mit Tomate, Gurke und Buttermilchdressing Käsespätzle mit Bergkäse und Röstzwiebeln Quark mit Beeren 6,95 € <small>Spätzle(Ve,n,F,B),Zwiebel(V+,N) Quark(Ve,F)</small>	Versch. Blattsalate mit Tomate, Gurke und Buttermilchdressing Pilzgulasch mit Kräutern, Rahmsauce und Semmelknödeln Himbeerjoghurt 6,95 € <small>Gulasch(Ve,N,F,B)Knödel(Ve,N,F,B) Joghurt(Ve,F)</small>	Versch. Blattsalate mit Tomate, Gurke und Buttermilchdressing Karotten-Kartoffel-Rösti mit Petersiliendip, Brokkoli und Cashewkernen Obst 6,95 € <small>Rösti(V+,Dip(V+,E,G4)Brokkoli(V+) Cashewkerne(V+,G4)</small>	Versch. Blattsalate mit Tomate, Gurke und Buttermilchdressing Gebackener Seelachs auf Kartoffel-Lauch-Ragout mit Curry-Minz-Joghurt Vanille Pudding 7,73 € <small>Lachs(Fi,F,N,B)Ragout(V+,H)Joghurt(Ve,F) Pudding(Ve,F)</small>
	Suppe 1,34 €	Tagessuppe <small>Suppe (Ve,F)</small>	Tagessuppe <small>Suppe (Ve,F)</small>	Tagessuppe <small>Suppe (Ve,F)</small>	Tagessuppe <small>Suppe (Ve,F)</small>
Beilagensalat 1,34 €	Verschiedene Blattsalate mit Tomate und Gurken	Verschiedene Blattsalate mit Tomate und Gurken	Verschiedene Blattsalate mit Tomate und Gurken	Verschiedene Blattsalate mit Tomate und Gurken	Verschiedene Blattsalate, mit Tomate und Gurken
Beilage des Tages 1,68 €	Vollkornreis Thymiankartoffeln <small>V+</small>	Teigwaren Kartoffelstampf <small>Teigwaren(V+,N)Stampf(V+)</small>	Bratkartoffeln Semmelknödel <small>Kartoffeln(V+),Knödel(Ve,N,F,B)</small>	Teigwaren Pommes frites <small>Teigwaren(Ve,N)(Pommes(V+))</small>	Teigwaren Salzkartoffeln <small>Teigwaren(V+,N)Kartoffeln(V+)</small>
Sauce 0,34 €	Tagessauce	Tagessauce	Tagessauce	Tagessauce	Tagessauce
Gemüse 1,68 €	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>
Dessert 1,68 €	Obst <small>V+</small>	Quark mit Beeren <small>Ve,F</small>	Himbeerjoghurt <small>Ve,F</small>	Obst <small>V+</small>	Vanille Pudding <small>Ve,F</small>

Freuen Sie sich auf unsere **schöne Salatbar** mit einer großen Auswahl an Salaten & Toppings.
Schale pro 100g 1,46 €.
Bitte beachten Sie: Alle Tagesessen sind verfügbar so lange der Vorrat reicht.
Aufgrund neuer Vorgaben der Staatstheater erheben wir 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.

- 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
- Enthaltene Allergene**
- A. Krebstiere
 - B. Eier
 - C. Fisch/ Fischerzeugnisse
 - D. Erdnüsse
 - E. Soja/ Sojaerzeugnisse
 - F. Milch/ Milchzucker
 - G. Schalenfrüchte
 - G1 Mandel
 - G2 Haselnüsse
 - G3 Walnüsse
 - G4 Cashewnüsse
 - G5 Pecannüsse
 - G6 Paranüsse
 - G7 Pistazien
 - G8 Macadamianüsse
- Weitere Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen können Sie an der Speisenausgabe erfragen.**
- Enthaltene Zusatzstoffe**
- 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