

# Speiseplan der Theaterkantine der Staatstheater Stuttgart

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

**02.02. - 06.02.2026, 11-15:30 Uhr**

	Montag, 02.02.2026	Dienstag, 03.02.2026	Mittwoch, 04.02.2026	Donnerstag, 05.02.2026	Freitag, 06.02.2026
Haupt-komponente I	Kartoffel-Paprika Gratin <b>4,32 €</b>  Ve,N,F	Linsenküchle auf Gemüsesauce <b>4,32 €</b>  Ve,N,F,B	Gratinerter Kürbis mit Kernöl und Schmand <b>4,32 €</b>  Ve,N,F,B	Gebratene Schupfnudeln mit Gemüsestreifen <b>4,32 €</b>  Ve,N,F,B,H	Gebratener Reis mit Karotten, Zucchini, Bohnen <b>4,32 €</b>  V+,H
Haupt-komponente II	Mangold gebraten mit Sprossen, Tomaten und Sonnenblumenkernen <b>5,12 €</b>  V+,E	Käsespätzle mit Bergkäse und Röstiwerbung <b>5,12 €</b>  Ve,N,F,B	Pilzgulasch mit Kräutern und Rahmsauce <b>5,12 €</b>  Ve,N,F,B	Karotten-Kartoffel-Rösti mit Petersiliendip <b>5,12 €</b>  V+,E,G4	Kaiserschmarrn mit Zimt und Zucker <b>5,12 €</b>  Ve,N,F,B
Haupt-komponente III	Hähnchenstreifen mit Bohnen und Curry-Möhren <b>6,56 €</b>  Ge,E,J	Schweinerücken mit Soja und Honig mariniert <b>6,56 €</b>  Sc,E	Rinderragout mit grünen Bohnen und Wurzelgemüse <b>6,56 €</b>  Ri,H	Schnitzel vom Schwein mit Kartoffeln <b>6,56 €</b>  Sc,N,F,B	Gebackener Rotbarsch mit Curry-Minz-Joghurt <b>7,23 €</b>  Fi,F,N,B
 <b>Menü</b>	Versch. Blattsalate mit Tomate, Gurke und Buttermilchdressing  Hähnchenstreifen mit Bohnen und Curry-Möhren an Vollkornreis  Obst <b>6,95 €</b>  Hähnchen(Ge,E,J)Reis(V+) Spätzle(Ve,n,F,B)zwiebel(V+,N)Quark(Ve,F)	Versch. Blattsalate mit Tomate, Gurke und Buttermilchdressing  Käsespätzle mit Bergkäse und Röstiwerbung  Quark mit Beeren <b>6,95 €</b>  Gulasch(Ve,N,F,B)Knödel(Ve,N,F,B)Joghurt(Ve,F)	Versch. Blattsalate mit Tomate, Gurke und Buttermilchdressing  Pilzgulasch mit Kräutern, Rahmsauce und Semmelknödel  Himbeerjoghurt <b>6,95 €</b>  Rösti(V+,Dip(V+,E,C4))Brokkoli(V+)Caschewkerne(V+,C4)	Versch. Blattsalate mit Tomate, Gurke und Buttermilchdressing  Karotten-Kartoffel-Rösti mit Petersiliendip, Brokkoli und Cashewkerne  Obst <b>6,95 €</b>  Lachs(Fi,F,N,B)Ragout(V+,H)Joghurt(Ve,F)Pudding(Ve,F)	Versch. Blattsalate mit Tomate, Gurke und Buttermilchdressing  Gebackener Rotbarsch auf Kartoffel-Lauch-Ragout mit Curry-Minz-Joghurt  Vanille Pudding <b>7,73 €</b>  Lachsfisch(Fi,F,N,B)Ragout(V+,H)Joghurt(Ve,F)Pudding(Ve,F)
<b>Suppe 1,34 €</b>	Tagessuppe  Suppe (Ve,F)	Tagessuppe  Suppe (Ve,F)	Tagessuppe  Suppe (Ve,F)	Tagessuppe  Suppe (Ve,F)	Tagessuppe  Suppe (Ve,F)
<b>Beilagen-salat 1,34 €</b>	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
<b>Beilage des Tages 1,68 €</b>	Vollkornreis Thymiankartoffeln  V+	Teigwaren Kartoffelstampf  Teigwaren(V+,N)Stampf(V+)	Bratkartoffeln Semmelknödel  Teigwaren(V+,N),Knödel(Ve,N,F,B)	Teigwaren Pommes frites  Teigwaren(Ve,N),(Pommes(V+))	Teigwaren Salzkartoffeln  Teigwaren(V+,N)Kartoffeln(V+)
<b>Sauce 0,34 €</b>	Tagesssauce	Tagesssauce	Tagesssauce	Tagesssauce	Tagesssauce
<b>Gemüse 1,68 €</b>	Tagesgemüse  V+	Tagesgemüse  V+	Tagesgemüse  V+	Tagesgemüse  V+	Tagesgemüse  V+
<b>Dessert 1,68 €</b>	Tagesdessert	Tagesdessert	Tagesdessert	Tagesdessert	Tagesdessert

**Scholz**  
Kulturgastronomie

Wir wünschen einen guten Appetit!

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

<b>Enthalte</b>	<b>Zusatzstoffe</b>	<b>Sc</b> Schwein	<b>G9</b> Queensland
1. Koffein	Ri Rind	Ge Geflügel	Nusse H. Sellerie
2. Chinin	Sh Schaf	Zi Ziege	I. Senf
3. Farbstoff	Zi Ziege	Wi Wild	J. Sesam
4. Antioxidations-	Fi Fisch	Ve Vegetarisch	K. Schwefeldioxid/
mittel	Wi Wild	V+ Vegan	Sulfit ab 10mg/kg/L
5. Konservierungs-	Ve Vegetarisch	M. Weichtiere	L. Lupine
stoffe	V+ Vegan	N. Weizen	o. Roggen
6. Geschmacks-	Enthalte	p. Gerste	p. Hafer
verstärker	Allergene	q. Hafer	R. Grünkern
7. Süßungsmittel	A. Krebstiere	s. Dinkel	T. Uckornarten wie
8. Taurin	B. Eier	K. Horasan-	Khorasan-
9. Aromastoffe	c. Fisch/	Weizen und	Weizen und
10. Enthält Phenyl-	Fischerzeugnisse	Einkorn	Einkorn
alaninquelle	D. Erdnüsse		
11. Sulfite	E. Soja/		
12. Erhöhter	C3 Sojaerzeugnisse		
Koffeingehalt	F. Milch/		
(32mg/100ml)	Milchzucker		
13. Süßstoff	G. Schalenfrüchte		
14. Stabilisatoren (mit Phosphat)	G1 Mandel		
15. Überzugs- mittel/gewachst	G2 Haselnüsse		
16. Benzolsäure	G3 Walnüsse		
17. Stabilisatoren (geschwärzt)	G4 Cashewnüsse		
18. Verwendung von Nitritpökelsalz	G5 Pecannüsse		
	G6 Paranüsse		
	G7 Pistazien		
	G8 Macadamianüsse		

Weitere Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen Sie an der Speisenausgabe erfragen.