

Speiseplan der Theaterkantine
der Staatstheater Stuttgart

online unter www.scholz-kulturgastronomie.de

14.09. - 18.09.2026, 11-15:30 Uhr



Alle grün gekennzeichneten Speisen sind Bioprodukte,
die unterstrichen kommen aus Baden-Württemberg.

Scholz
Kulturgastronomie

Wir
wünschen
einen guten
Appetit!

	Montag, 14.09.2026	Dienstag, 15.09.2026	Mittwoch, 16.09.2026	Donnerstag, 17.09.2026	Freitag, 18.09.2026
Hauptkomponente I	Spinat-Kartoffel-Gratin mit Emmentaler 4,32 € Ve, N, F	<u>Linsen und Albspätzle</u> 4,32 € Ve, N, F, B	<u>Geschmorter Kürbis mit Kernöl und Schmand</u> 4,32 € Ve, N, F, B	Gebratene Schupfnudeln mit Kraut 4,32 € Ve, N, F, B, H	Gebratener Reis mit Karotten, Zucchini, Bohnen 4,32 € V+, H
Hauptkomponente II	Lauch gebraten mit Sprossen, Tomaten und Sonnenblumenkernen 5,12 € V+, E	Pasta Checci "Kurze Nudeln mit Kichererbsen" 5,12 € Ve, N, F, B	Pilzragout mit Kräutern und Brezenknödel 5,12 € Ve, N, F, B	Karotten-Kartoffel-Rösti mit Petersiliendip 5,12 € V+, E, G4	Milchreisauflauf mit Aprikosen 5,12 € Ve, F
Hauptkomponente III	Chili con Carne 6,56 € Ri, H	Schweinenackenbraten aus dem Ofen 6,56 € Sc	Gustels Maultaschen Auflauf mit Tomaten 6,56 € Sc, Ri, N, B, F, H	Paniertes Schnitzel vom Schwein mit Zitronenecke 6,56 € Sc, N, F, B	Frittierter Fisch 7,23 € Fi, F, N, H
 Menü Ihre optimale Tagesverpflegung als Menü zusammengestellt	Versch. Blattsalate mit Tomate, Gurke und Buttermilchdressing Chili con Carne mit Reis Obst 6,95 € Ri, H	Versch. Blattsalate mit Tomate, Gurke und Buttermilchdressing Pasta Checci "Kurze Nudeln mit Kichererbsen" Quark mit Beeren 6,95 € Pasta (Ve, N, F, B), Quark (Ve, F)	Versch. Blattsalate mit Tomate, Gurke und Buttermilchdressing Gustels Maultaschen Auflauf mit Tomaten und Spinat Himbeerjoghurt 6,95 € Maultaschen (Sc, Ri, N, B, F, H), Joghurt (Ve, F)	Versch. Blattsalate mit Tomate, Gurke und Buttermilchdressing Karotten-Kartoffel-Rösti mit Petersiliendip, Brokkoli und Cashewkernen Obst 6,95 € Rösti (V+), Dip (V+, E, G4), Brokkoli (V+), Cashewkerne (V+, G4)	Versch. Blattsalate mit Tomate, Gurke und Buttermilchdressing Fish and Chips mit Mayo Vanille Pudding 7,73 € Fisch (Fi, F, N, H), Joghurt (Ve, F), Pudding (Ve, F)
	Suppe 1,34 € Suppe (Ve, F)	Tagessuppe Suppe (Ve, F)	Tagessuppe Suppe (Ve, F)	Tagessuppe Suppe (Ve, F)	Tagessuppe Suppe (Ve, F)
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 €	Reis Thymiankartoffeln Reis (V+), Kartoffeln (V+)	Basmatireis Kartoffelstampf Reis (V+, N), Stampf (Ve, F)	Bratkartoffeln Semmelknödel Kartoffeln (V+), Knödel (Ve, N, F, B)	Pommes Bratkartoffeln Pommes (V+), Bratkartoffeln (V+)	Teigwaren Salzkartoffeln Teigwaren (V+, N), Kartoffeln (V+)
Sauce 0,34 €	Tagessauce	Tagessauce	Tagessauce	Tagessauce	Tagessauce
Gemüse 1,68 €	Tagessgemüse V+	Tagessgemüse V+	Tagessgemüse V+	Tagessgemüse V+	Tagessgemüse V+
Dessert 1,68 €	Tagessdessert	Tagessdessert	Tagessdessert	Tagessdessert	Tagessdessert

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

Schale pro 100g 1,46 €.

Schmeck den Süden
— Genuss außer Haus —
Baden-Württemberg

Die mit dem **Löwen** gekennzeichneten
Gerichte sind ausschließlich aus Produkten
unserer **Region Baden-Württemberg**.
Nachweislich und kontrolliert.
Regionaler Anbau, kurze Transportwege
und frische Produkte: die Kernpunkte der
Philosophie „Schmeck den Süden“ -
Genuss außer Haus.

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