

Speisekarte im Staatsministerium BW



26.10.- 30.10.2026					
	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	Vollkornnudeln mit Gemüseragout (Karotten, Kohlrabi Romanabohnen)* dazu Obstsalat und Naturjoghurtdessert	Käseknöpfle mit Emmentaler Käse und vegetarischer Rahmsoße * dazu Tagesgemüse und Tagessalat	Gebratener Reis mit Ei, Gemüse und Sojasoße * dazu Tagessalat und 1 Apfel	Spaghetti mit Walnuss-Kräuterpesto und Frühlingszwiebeln* dazu Tagesgemüse und Naturjoghurtdessert	Gebackenes Rotbarschfilet mit Zitrone und Remouladensoße, Salzkartoffeln und Linsensalat
Speise 1	Vollkornnudeln mit Gemüseragout * 	Käseknöpfle mit Emmentaler Käse und vegetarischer Rahmsoße * 	Gebratener Reis mit Ei, Gemüse und Sojasoße * 	Spaghetti mit Walnuss-Kräuterpesto und Frühlingszwiebeln * 	Gemüsebratling mit Tomaten Dip * 
Speise 2		Hähnchen Mangocurry mit Asiagemüse und Kokosmilch 	Paniertes Putenschnitzel "Wiener Art" mit Zitrone und Bratensoße 	1/2 Hähnchen aus dem Ofen 	Gebackenes Rotbarschfilet mit Zitrone und Remouladensoße 
Speise Aktion	"Pulled Turkey" Burger mit Zwiebeln, Salat und Barbecue Soße				
Schwabenteller	Zwei Beilagen mit Beilagensalat	Zwei Beilagen mit Beilagensalat	Zwei Beilagen mit Beilagensalat	Zwei Beilagen mit Beilagensalat	Zwei Beilagen mit Beilagensalat
Beilagen	Reis	Duftreis	Pommes frites	Kroketten	Kartoffelsalat
	Wedges	Teigwaren	Teigwaren	Teigwaren	Salzkartoffeln
	Tagesgemüse	Tagesgemüse	Tagesgemüse	Tagesgemüse	Tagesgemüse
Suppe	(Tagessuppe)	(Tagessuppe)	(Tagessuppe)	(Tagessuppe)	(Tagessuppe)
Salate/Gemüse	Beilagensalat	Beilagensalat	Beilagensalat	Beilagensalat	Beilagensalat
	Bunter Salatteller (groß)	Bunter Salatteller (groß)	Bunter Salatteller (groß)	Bunter Salatteller (groß)	Bunter Salatteller (groß)
	Cremedessert	Cremedessert	Cremedessert	Cremedessert	Cremedessert
Desserts	Joghurt- Quarkdessert	Joghurt- Quarkdessert	Joghurt- Quarkdessert	Joghurt- Quarkdessert	Joghurt- Quarkdessert
	Bunter Obstsalat	Bunter Obstsalat	Bunter Obstsalat	Bunter Obstsalat	Bunter Obstsalat
	Müsli	Müsli	Müsli	Müsli	Müsli
Änderungen vorbehalten! Die Auszeichnung der Allergene erfolgt an der Ausgabe Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe: siehe Aushang im Betriebsrestaurant + = Schweinefleisch / * = Vegetarische Kost Lactosefrei / Glutenfrei / Vegan    Die Menülinie mit dem  -Logo entspricht dem "DGE-Qualitätsstandard" für die Verpflegung in Betrieben, Behörden und Hochschulen und wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) zertifiziert.  ... mahlzeit! Philitia Staatsministerium Ansprechpartnerin: R. Stangorra Tel.: 0711 2153312					