

Speisekarte im Staatsministerium BW



12.10. - 16.10.2026					
	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	Falafel mit Arabischem Gemüse <i>(Karotten, Zucchini, Kichererbsen, Paprika Staudensellerie)*</i> <i>dazu Basmatireis und Naturjoghurtdessert</i>	Schwäbische Linsen <i>* mit 1 Paar Saiten +1,3,5 und Spätzle, dazu Tagessalat und Obstsalat</i>	Hähnchen-Geschnetzeltes "Djaj Mtabbel" <i>mit Gemüse (Paprika, Karotten, Tomaten, Zucchini) und Teigwaren, dazu 1 Apfel</i>	Vollkornreis mit Erbsen-Karottensoße <i>*dazu Tagessalat</i>	Gebackenes Seelachsfilet mit Zitrone und Remouladensoße <i>Kartoffelsalat, Tagessalat und Naturjoghurt Dessert</i>
Speise 1	Fleischkäse mit Zwiebel und Bratensoße + 	Kartoffelpfanne mit Gemüse und Lauch- Sahnesoße *	Pizza Margherita *	Vollkornreis mit Erbsen-Karottensoße * 	Spinatknödeln mit Sahnesoße *
Speise 2	Falafel mit Arabischem Gemüse * 	Schwäbische Linsen * mit 1 Paar Saiten +1,3,5 	Hähnchen-Geschnetzeltes "Djaj Mtabbel" mit Gemüse 		Gebackenes Seelachsfilet mit Zitrone und Remouladensoße
Speise Aktion				Chesseburger vom Rind mit Käse, Tomaten, Zwiebeln und Salat	
Schwabenteller	Zwei Beilagen mit Beilagensalat	Zwei Beilagen mit Beilagensalat	Zwei Beilagen mit Beilagensalat	Zwei Beilagen mit Beilagensalat	Zwei Beilagen mit Beilagensalat
Beilagen	Bratkartoffeln Basmatireis Tagesgemüse	Spätzle Tagesgemüse	Salzkartoffeln Teigwaren Tagesgemüse	Kroketten Tagesgemüse	Kartoffelsalat Tagesgemüse
Suppe	(Tagessuppe)	(Tagessuppe)	(Tagessuppe)	(Tagessuppe)	(Tagessuppe)
Salate/Gemüse	Beilagensalat Bunter Salatteller (groß)	Beilagensalat Bunter Salatteller (groß)	Beilagensalat Bunter Salatteller (groß)	Beilagensalat Bunter Salatteller (groß)	Beilagensalat Bunter Salatteller (groß)
Desserts	Cremedessert Joghurt- Quarkdessert Bunter Obstsalat	Cremedessert Joghurt- Quarkdessert Bunter Obstsalat	Cremedessert Joghurt- Quarkdessert Bunter Obstsalat	Cremedessert Joghurt- Quarkdessert Bunter Obstsalat	Cremedessert Joghurt- Quarkdessert 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. PHILITIA GMBH CATERING ... mahlzeit! Philitia Staatsministerium Ansprechpartnerin: R. Stangorra Tel.: 0711 2153312					