

Speisekarte im Staatsministerium BW



05.10. - 09.10.2026		Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
		<i>Kressenudeln mit Sahnesoße und Tagesgemüse* dazu Naturjoghurt-Dessert</i>	<i>Semmelknödeln mit Wurzelgemüsesoße (Karotten, Sellerie, Lauch) * und Tagessalat</i>	<i>Rindergulasch (Bug) mit Zwiebeln und Paprika, dazu Teigwaren, Tagesgemüse und Obstsalat</i>	<i>Vollkornpasta mit Tomaten und Rucola * dazu Bohnensalat und 1 Apfel</i>	<i>Backfisch vom Rotbarschfilet mit Zitrone und Sauce Tartar dazu Kartoffelsalat, Tagessalat und Naturjoghurt-dessert</i>
Speise 1		Kressenudeln mit Sahnesoße *	Semmelknödeln mit Wurzelgemüsesoße *	Käsespätzle mit Emmentaler Käse Röstzwiebeln und vegetarischer Rahmsoße *	Vollkornpasta mit Tomaten und Rucola *	Kartoffel-Brokkoliauflauf mit Tomatensoße *
Speise 2		Geröstete Maultaschen mit Ei, frischen Kräutern und Bratensoße + 	Currywurst mit würziger Spezialsoße + 		Paniertes Hähnchenschnitzel "Wiener Art" mit Zitrone und Bratensoße 	Backfisch vom Rotbarschfilet mit Zitrone und Sauce Tartar
Speise Aktion				Rindergulasch mit Zwiebeln und Paprika 		
Schwabenteller		Zwei Beilagen mit Beilagensalat	Zwei Beilagen mit Beilagensalat	Zwei Beilagen mit Beilagensalat	Zwei Beilagen mit Beilagensalat	Zwei Beilagen mit Beilagensalat
Beilagen		Kartoffelsalat	Pommes frites	Kartoffelknödel	Teigwaren	Kartoffelsalat
			Reis	Teigwaren	Kroketten	Salzkartoffeln
Suppe		Tagesgemüse (Tagessuppe)	Tagesgemüse (Tagessuppe)	Tagesgemüse (Tagessuppe)	Tagesgemüse (Tagessuppe)	Tagesgemüse (Tagessuppe)
Salate/Gemüse		Beilagensalat	Beilagensalat	Beilagensalat	Beilagensalat	Beilagensalat
		Bunter Salatteller (groß)	Bunter Salatteller (groß)	Bunter Salatteller (groß)	Bunter Salatteller (groß)	Bunter Salatteller (groß)
Desserts		Cremedessert	Cremedessert	Cremedessert	Cremedessert	Cremedessert
		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.		PHILITIA GMBH CATERING ... mahlzeit! Philitia Staatsministerium Ansprechpartnerin: R. Stangorra Tel.: 0711 2153312