

	MONTAG 05.10.2026	DIENSTAG 06.10.2026	MITTWOCH 07.10.2026	DONNERSTAG 08.10.2026	FREITAG 09.10.2026	SAMSTAG 10.10.2026	SONNTAG 11.10.2026
	Tagesgericht 1 "Vegetarisch" 8,00 €	Tempeh-Bällchen mit Blumenkohl, Hollondaise, Kartoffeln	Cremiges Kürbisrisotto, Rote Bete Puffer, Rucola, Petersilienkartoffeln	Cannelloni mit Ricotta- Spinat -Füllung, rote Pestosauce, Grana Padano, Rucola, und ein kleiner Salat	2 Gemüsefrikadellen mit Bohnengemüse, Sauce Choron, Rosmarinkartoffeln	Pasta mit Gorgonzolasauce und frisch gebratenen Champignons	Geschlossen
Zusatzstoffe & Allergene	a,a1,a4,c,g,i,j,l	a,a1,f,g,i,l	a,a1,g,i,j,c,2	a,a1,a5,c,g,i (2)	a,a1,c,g,i,j		Geschlossen
	Tagesgericht 2 9,00 €	Hühnerfrikassee mit Pilzen, Erbsen, Spargel Karotten, Butter- oder Curryreis	Schweinesteak "Strindberg" an Paprikasauce, Romanesco und Bratkartoffeln	Bratwurst vom Hausschlachter mit Sauerkraut, dunkle Sauce, Kartoffelstampf	Gyrosauflauf mit Metaxa- Sauce, Paprika, Champignons und Kartoffelspalten	Rotbarschfilet im Bierteig, Butterkartoffeln und Gurken-Joghurt -Salat	
Zusatzstoffe & Allergene	a,a1,c,g,i,j	a,a1,g,i,j	a,a1,g,i,j,l	a,a1,c,g,i,j,l (2)	a,a1,g,i,l,d		
	Tagessuppe & Baguette 5,00 €	Kartoffelcremesuppe auf Wunsch mit Geflügelwienerle	Kartoffelcremesuppe auf Wunsch mit Geflügelwienerle	Champignoncremesuppe mit Crôutons und Schnittlauch	Champignoncremesuppe mit Crôutons und Schnittlauch	Champignoncremesuppe mit Crôutons und Schnittlauch	
Zusatzstoffe & Allergene	a,a1,a2,g,i,j (1.3.8)	a,a1,a2,g,i,j (1.3.8)	a,a1,a2,g,i,j	a,a1,a2,g,i,j	a,a1,a2,g,i,j	a,a1,a2,g,i,j	
	Salatteller & Baguette mit 8,00 €	gebackenem Camembert und Preiselbeeren	Bulgur Buddha Bowl mit Hummus, Advocado, Tomaten, Gurken, Paprika, Kicherbsen, Champignons, Zwiebeln & Feta Käse	Hähnchenbruststreifen	Käse und Ei	Melone und Schinken	
Zusatzstoffe & Allergene	a,a1,a2,g	a,a1,a2,g,i,j,l,(1,2,3,5)	a,a1,a2	a,a1,a2,c,g (1,8,13)	g,6		
	Tagesdessert 3,50 €	Vanillecreme mit Schokosauce	Englisch Mint Creme	Mousse au Chocolat	Vanillemilchreis mit Beerenfrüchten	Rote Grütze mit Vanillesauce	
Zusatzstoffe & Allergene	g	g	g	g	g		

Wenn Sie unseren Speiseplan regelmäßig
per E-Mail erhalten wollen, kontaktieren
Sie uns bitte einfach unter:
oliver.taenzer@vfcatering.de

Weitere Infos:
Instagram: die_kantine_im_schauspielhaus
Website: www.kantine-schauspielhaus.de

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe: 1 = mit Konservierungsstoff, 2 = mit Farbstoff, 3 = mit Antioxidationsmittel, 4 = mit Geschmacksverstärker, 5 = geschwefelt, 6 = geschwärzt, 7 = gewachst, 8 = mit Phosphat, 9 = mit Süßungsmittel, 10 = mit Säuerungsmittel, 11 = enthält eine Phenylalaninquelle, 12 = mit Nitrat, 13 = mit Nitritpökelsalz Allergene: a = Glutenhaltige Getreide und Erzeugnisse daraus, a1= enthält Weizen, a2 = enthält Roggen, a3 = enthält Gerste, a4 = enthält Hafer, a5= enthält Dinkel, a6 = enthält Kamut, b = enthält Krebstiere und Erzeugnisse daraus, c = enthält Eier und Erzeugnisse daraus, d = enthält Fische und Erzeugnisse daraus, e = enthält Erdnüsse und Erzeugnisse daraus, f = enthält Sojabohnen und Erzeugnisse daraus, g = enthält Milch und Erzeugnisse daraus, h = enthält Schalenfrüchte und Erzeugnisse daraus, h1 = enthält Mandel, h2 = enthält Haselnuss, h3 = enthält Walnuss, h4 = enthält Kaschnuss, h5 = enthält Pekannuss, h6 = enthält Paranuss, h7 = enthält Pistazie, h8 = enthält Macadamianuss, i = enthält Sellerie und Erzeugnisse daraus, j = enthält Senf und Erzeugnisse daraus, k = enthält Sesamsamen und Erzeugnisse daraus, l = enthält Schwefeldioxid und Sulfite, m =enthält Lupinen und Erzeugnisse daraus, n = enthält Weichtiere und Erzeugnisse daraus

UNSERE EMPFEHLUNG:
Mittwoch, 07.10.2026
Currywurst mit Pommes rot/weiß | 7,50 €
(auch als vegetarische Variante erhältlich)

Donnerstag, 08.10.2026
Rosa Roastbeef (kalt) mit Bratkartoffeln,
Remouladensauce und Mixed Pickles | 12,00 €