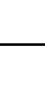


Speiseplan

Kantine Ettstrasse vom 19.01.2026 bis 23.01.2026

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Suppe	inkl. Suppe	inkl. Suppe	inkl. Suppe	inkl. Suppe	inkl. Suppe
Menü 1	Dürüm gefüllt mit Kurkuma- <u>Gemüse- Reis</u> an <u>Kresse- Quark</u> & Feldsalat 5,40 €	a. <u>Linseneintopf</u> mit <u>Kartoffeln, Gemüse</u> , Sauerrahm, <u>Kresse</u> & Mischbrot 5,40 €	h. Germknödel mit <u>Vanillesauce</u> , oder Mohn- <u>Butter</u> 4,80 €	a.c.g. Bergkäse Nocken auf Rahmigem <u>Weißkraut</u> mit Cocktail- Tomaten & <u>Kresse</u> 5,40 €	Vegi Frühlingsrolle auf Teriyaki- <u>Karotten</u> , mit <u>Sesam, Reis, Jung- Zwiebeln</u> & Sweet Chili 5,40 €
Menü 2	Gyros von der Hühnerbrust in Metaxa Sauce mit Käse <u>Pommes Frites</u> od. <u>Reis</u> & Blattsalat 6,90 €	19. <u>Bierbraten</u> vom Schwein auf <u>Bayrischkraut</u> mit Kartoffelknödel & Sauce 6,90 €	AL. 17. <u>VEGAN Penne</u> in <u>Süßkartoffeln, Kichererbsen- Ragout</u> mit <u>Leinsamen</u> & <u>Kresse</u> 5,40 €	a. Schweine Schnitzel im Kräuter- <u>Pfannkuchenteig</u> mit Bratkartoffeln & Preiselbeeren 6,90 €	17. gebratene Lachsforelle mit <u>Blattspinat</u> auf <u>Dill- Rahm- Kartoffeln</u> & Zitrone 7,80 €
Menü 3			knusprige Ente auf <u>Karotten, Lauch-</u> Sprossen Gemüse mit Teriyaki Sauce & <u>Sesam- Reis</u> 7,50 €	19.  a.f.2. k.	
Dessert	<u>Zutaten aus biologischer Qualität</u>	<u>Zutaten aus biologischer Qualität</u>	<u>Zutaten aus biologischer Qualität</u>	<u>Zutaten aus biologischer Qualität</u>	<u>Zutaten aus biologischer Qualität</u>
	Gemüse, Reis, Kresse, Quark, Pommes Milch, Mehl,	Linsen, Kartoffeln, Gemüse, Kresse, Bier,	Milch, Zucker, Puddingpulver, Butter, Penne, Süßkartoffeln, Leinsamen,	Weißkraut, Milch, Mehl, Eier, Kartoffeln,	Karotten, Sesam, Reis, Milch, Mehl, Blattspinat, Dill,
		Bayrischkraut	Kresse, Karotten, Lauch, Sesam, Reis,		Kartoffeln,

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe

(1) = „mit Farbstoff“, (2) = „mit Konservierungsstoffen od. konserviert“, (3) = „mit Antioxidationsmittel“, (4) = „mit Geschmacksverstärker“, (5) = „geschwefelt“, (6) = „geschwärzt“, (7) = „mit Phosphat“, (8) = „mit Süßungsmittel“, (9) = „enthält eine Phenylalaninquelle“, (10) = „gewächst“ (11) = „mit Nitritpökelsalz“

(12) = „Tartrazin“ (13) = Antioxidationsmittel, (17) = Schweinefleisch, (18) = Rind-/ Kalbfleisch, (19) = Geflügel (Hühnchen/ Pute) (AL) = Alkohol

Deklarationspflichtige Allergene

(a) = Weizen- Gluten, (a1) = Roggen- Gluten, (a2) = Hartweizen, (a3) = Gerste, (a4) = Hafer, (a5) Dinkel (b) = Krebstiere, (c) = Eier,

(d) = Fische, (e) = Erdnüsse, (f) = Sojabohnen, (g) = Milch & Laktose, (h) = Schalenfrüchte

(i) = Sellerie, (j) = Senf/Senfsaat (k) = Sesamsamen, (l) = Schwefeloxid bei mehr als 10mg pro Kilo, (m) = Lupine, (n) = Weichtiere

Änderungen und Druckfehler vorbehalten, das apartment02-Team wünscht Ihnen einen guten Appetit!

apartment02 - Gemeinschaftsverpflegung - Inhaber: Jürgen Wiesenhofer - Trausnitzstrasse 33 / 81671 München

Web.: www.apartment02.org - Mail.: info@apartment02.org

BIO Kontrolle durch Ökop
Zertifizierungs GmbH



= Geprüfte Qualität Bayern
(Metzgerei- Haller)