

Speiseplan

Kantine Technisches Rathaus vom 17.11.2025 bis 21.11.2025

	Montag		Dienstag		Mittwoch		Donnerstag		Freitag	
Suppe	inkl. Suppe		inkl. Suppe		inkl. Suppe		inkl. Suppe		inkl. Suppe	
Menü 1	Ungarisches <u>Kartoffel</u>	GLUTEN	Kartoffel- Karotten,		Schaschuka mit Röstgemüse		<u>Urkorn- Emmer</u> , Curry-	a.h.	Germknödel	a.c.g.
inkl. Suppe	Gulasch mit Paprika,		<u>Kichererbsen</u> Bratling mit	a.c.	Tomaten-Ragout, Blattspinat,	GLUTEN	Risotto mit Karotten,	AL.	mit Vanillesauce	g.
	Kresse & Sauerrahm	g.	<u>Quinoa,</u> Senf- <u>Dill</u> Dip	g.j.g.	<u>Ei,</u> Kurkuma- <u>Reis</u>	c.	Blattspinat, Parmesan	g.	oder Mohn- Zucker	h.
	5,70 €		& grüner Salat 5,70 €		& Sauerrahm 5,70 €	g.	& Ofentomate 5,70 €		4,30 €	
Menü 2	Rinderragout mit	18.a.	Spaghetti in Kalbs- Tomaten	a. 18.	BBQ Puten- Oberkeule	2.19.a.	Simit mit Spiegelei	a.g.k.c.	Seehecht in Chia-Samen	d.a.c.g.h.
inkl. Suppe	Marsala, auf	AL.	Bolognese mit Gemüse ,		mit Cole- Slaw Salat	c.g.	gebratenen Zucchini, Karotten,		Panade mit Aijvar,	
	Salbei- <u>Pasta</u> mit	a.	Frischkäse , Reibkäse	g.	(Weißkraut, Karotten)		Paprika, Champignon		Mini- Ofen- Kartoffeln	
	Joghurt & Kresse 7,20 €	g.	& grüner Salat 7,20 €		Kresse & Pommes 7,20 €		an Kresse- Quark 5,70 €	g.	Zitrone 7,20 €	
Menü 3			Asiatische Ente mit	d.f.	Semmelknödeln	a.c.g.	Cordon- Bleu von der	a.c.g.	Kartoffel- Kürbis	GLUTEN
inkl. Suppe			Basmatireis, Gurken-	GLUTEN	mit Rahmschwammerl	a.g.	Hühnerbrust mit Puten-	19.	Gratin mit Paprika-	c.g.
			Streifen, Cocktailtomaten-		Kresse- Schmand	g.	Schinken, Kartoffel-	19.11.13.	Quark & Feldsalat	g.
			Koriander & <u>Sesam</u> 7,80 €	k.	6,00 €		Gurken Salat & Zitrone 7,40 €	j.	5,70 €	
	Zutaten aus biologischer Qualität		Zutaten aus biologischer Qualität		Zutaten aus biologischer Qualität		Zutaten aus biologischer Qualität		Zutaten aus biologischer Qualität	
	Kartoffeln, Kresse,		Kartoffeln, Karotten,		Tomaten- Ragout, Blattspina	t,	Urkorn- Emmer,		Milch, Zucker,	
	Pasta, Mehl, Joghurt,		Kichererbsen, Quinoa, Dill,		Eier, Reis, Weißkraut,		Karotten, Blattspinat,		Vanillepuddingpulver,	
			grüner Salat, Spaghetti,		Karotten, Semmelknödel,		Zucchini, Kresse, Quark, Eier,		Chia- Samen, Mehl,	
Dessert			Tomatenragout, Gemüse, Basmatireis, Gurken, Sesam,		Kresse, Milch, Mehl, Pommes,		Gurken, Zitronen,		Kartoffeln, Kürbis, Zitronen, Quark,	

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe

(1) = "mit Farbstoff", (2) = "mit Konservierungsstoffen od. konservieru", (3) = "mit Antioxidationsmittel", (4) = "mit Geschmacksverstärker", (5) = "geschwefelt", (6) = "geschwefelt", (7) = "mit Phosphat", 8) = "mit Süßungsmittel", (9) = "enthält eine Phenylalaninquelle", (10) = "gewachst" (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, (b) = Krebstiere, (c) = Eier,

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

(i) = Sellerie, (j)= Senf/Senfsaat (k) = Sesamsamen, (l) = Schwefeldioxid 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 Zertifizierung GmbH





= Geprüfte Qualität Bayern (Metzgerei- Haller)