

Speiseplan

Kantine PP- TELA vom 19.01.2026 - 23.01.2026

BIO Kontrolle durch ÖkoP
Zertifizierungs GmbH

		Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag			
Menü 1		Dürüm gefüllt mit Kurkuma- <u>Gemüse- Reis</u> an <u>Kresse- Quark & Feldsalat</u> 5,40 €	a. g.	VEGAN Ofen- <u>Kartoffel</u> mit <u>Sellerie, Linsen, Tomaten- Ragout, Kresse & Blattsalat</u> 5,40 €   i.h.	VEGAN <u>Süßkartoffel- Wirsing</u> Graupen, Eintopf in Kokosmilch mit <u>geräuchertem Tofu, Pilzen & Kresse</u> 5,40 €   a. f.	Indisches <u>Kartoffel- Karotten</u> , Masala mit <u>Erbsen, Joghurt & Basmatireis</u> 5,40 € 	Freitag nur BROTZEIT VERKAUF von 6.00 - 9.00 Uhr		
Menü 2		Gyros von der Hühnerbrust in Metaxa Sauce mit Käse überbacken, <u>Reis</u> & Blattsalat 6,90 €	19. a.g.AL.	Esterhazy Braten vom Schwein mit <u>Gemüse- Würfeln</u> , Sauerrahm & Kräuter- <u>Spätzle</u> 6,90 €	17.a. g. a.c.g.	<u>Spaghetti</u> mit Ragout vom <u>Spitzkohl</u> , Steinchampignons Cockaitomaten, <u>Leinsamen, Kresse & Kartottensalat</u> 5,40 €   a.g. h.	Schweine Schnitzel im Kräuter- <u>Pfannkuchenteig</u> mit Bratkartoffeln & Preiselbeeren 6,90 €   17. a.c.g. 2.	Nizzasalat mit Thunfisch Ei & Baguette 5,60 €     bitte ankreuzen	Anzahl
	Name.: E- Mail.:	gebratene Lachsforelle auf Rahm <u>Blattspinat</u> mit <u>Dill- Kartoffeln</u> & Zitrone 7,80 €	d. a.g.	knusprige Ente auf <u>Kartoffeln, Lauch-</u> Sprossen Gemüse mit Teriyaki Sauce & <u>Sesam- Reis</u> 7,50 €   19. a.f.2. k.	Veganes Geschnetzeltes "Jäger-Art" in Kokosmilch mit <u>Blaukraut, Reiberdatschi & Kresse</u> 5,80 €   f. a.	Tomate Mozzarella mit Rucola & Baguette 5,60 €     bitte ankreuzen Bayrischer Wurstsalat mit Breze 5,60 €	Anzahl		
	Zutaten aus biologischer Qualität	<u>Zutaten aus biologischer Qualität</u>		<u>Zutaten aus biologischer Qualität</u>		<u>Zutaten aus biologischer Qualität</u>			
	Gemüse, Reis, Kresse, Quark, Milch, Mehl, Pommes	Kartoffeln, Sellerie, Linsen, Tomatenragout, Kresse, Gemüse- Würfeln,		Süßkartoffeln, Wirsing, Tofu, Kresse, Spaghetti, Spitzkohl, Leinsamen,		Kartoffeln, Karotten, Erbsen, Joghurt, Basmatireis, Milch, Mehl, Eier,		Mo. Die. Mit. Do. bitte ankreuzen	
Dessert	Reis,	Spätzle, Milch, Mehl, Blattspinat, Dill,		Karotten, Lauch, Sesam, Reis,		Blaukraut, Reiberdatschi, Kresse,		Mo. Die. Mit. Do. bitte ankreuzen	

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe

(1) = „mit Farbstoff“, (2) = „mit Konservierungsstoffen od. konserviert“, (3) = „mit Antioxidationsmittel“, (4) = „mit Geschmacksverstärker“, (5) = „geschwefelt“, (6) = „geschwärtzt“, (7) = „mit Phosphat“, (8) = „mit Süßungsmittel“, (9) = „enthält eine Phenylalaninquelle“, (10) = „gewacht“ (11) = „mit Nitritpökelsalz“
(12) = „Tartrazin“ (13) = Antioxidationsmittel, (17) = Schweinefleisch, (18) = Rind-/ Kalbfleisch, (19) = Geflügel (Hühnchen/ Pute)

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

 = VEGAN

 = Gluten frei

 = Laktose frei


= Geprüfte Qualität Bayern (Metzgerei- Haller)