

## Speiseplan

RATHAUS- Kantine vom 26.01.2026 bis 30.01.2026

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag		
<b>Suppe</b>	<b>TAGESSUPPE</b>	<b>TAGESSUPPE</b>	<b>TAGESSUPPE</b>	<b>TAGESSUPPE</b>			
<b>Menü 1</b> inkl. Suppe	<u>Penne</u> in <u>Gemüse- Sugo</u> mit Parmesan & Rucola <b>5,40 €</b>	a. <u>VEGAN Kartoffel- Curry</u> mit <u>grüne Bohnen, Karotten</u> , in Kokosmilch, <u>Basmatireis</u> & Jungzwiebeln <b>5,40 €</b>	 	<u>Käsespätzle</u> mit Röstzwiebeln & <u>buntem Blattsalat</u> <b>5,40 €</b>	a.c.g. <u>Semmelknödeln</u> auf Rahmschwammerl mit <u>Kresse- Schmand</u> <b>5,70 €</b>	a.c.g. a.g. g.	
<b>Menü 2</b> inkl. Suppe	Gulasch vom Stroh- Schwein mit Paprika, Sauerrahm & <u>Kresse- Spätzle</u> <b>6,90 €</b>	17. g. <u>Picatta Milanese</u> von der Hühnerbrust auf <u>Tomaten spaghetti</u> mit <u>Blattsalat</u> <b>6,90 €</b>		Hirsch- Ragout in Rotwein- Sauce mit <u>Blaukraut, Kresse- Nudeln</u> & Preiselbeeren <b>7,50 €</b>	18.a. AL. A. a. Schnitzel "Wiener- Art" vom Huhn mit Petersilien- <u>Kartoffeln</u> & <u>Zitrone</u> <b>6,90 €</b>	a.c.g. 19. <b>Freitag</b> Geschlossen	
<b>Menü 3</b> inkl. Suppe							
<b>Menü 4</b> inkl. Suppe	<u>Zutaten aus biologischer Qualität</u>  Penne, Gemüsewürfeln, Tomatensauce, Kresse, Spätzle,	<u>Zutaten aus biologischer Qualität</u>  Kartoffeln, grüne Bohnen, Karotten, Basmatireis, Tomatensauce, Spaghetti,	<u>Zutaten aus biologischer Qualität</u>  Spätzle, Milch, Mehl, Blattsalat, Blaukraut, Kresse, Nudeln,	<u>Zutaten aus biologischer Qualität</u>  Semmelknödeln, Milch, Mehl, Kresse, Kartoffeln, Zitronen,		<u>Zutaten aus biologischer Qualität</u>	
<b>Dessert</b>		<u>Blattsalat</u> ,					

### 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) = „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](http://www.apartment02.org) - Mail.: [info@apartment02.org](mailto:info@apartment02.org)

**BIO Kontrolle durch ÖkoP  
Zertifizierungs GmbH**



= Geprüfte Qualität Bayern  
(Metzgerei- Haller)