

Speiseplan

Kantine Ettstrasse vom 26.01.2026 bis 30.01.2026

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	
Suppe	inkl. Suppe	inkl. Suppe	inkl. Suppe	inkl. Suppe	inkl. Suppe	
Menü 1 inkl. Suppe	<u>Penne</u> in <u>Gemüse- Sugo</u> mit Parmesan & Rucola 5,40 €	a. <u>Gemüse- Maultaschen</u> im Wurzel- Sud mit <u>Kresse</u> & Röstzwiebeln 5,40 €		VEGAN <u>Kartoffel</u> - Curry mit <u>grüne Bohnen, Karotten</u> , in Kokosmilch, <u>Basmatireis</u> & Jungzwiebeln 5,40 €	 	Börek gefüllt mit Spinat & Käse an <u>Kresse- Quark</u> & <u>Blattsalat</u> 5,40 €
Menü 2 inkl. Suppe	Gulasch vom Stroh-Schwein mit Paprika, Sauerrahm & <u>Kresse-</u> <u>Spätzle</u> 6,90 €	17. g. <u>Picatta Milanese</u> von der Hühnerbrust auf <u>Tomaten spaghetti</u> mit <u>Blattsalat</u> 6,90 €	19.a.c.g. a.	Hirsch- Ragout in Rotwein- Sauce mit <u>Blaukraut, Kresse- Nudeln</u> & Preiselbeeren 7,50 €	18.a. AL A. a. 2.	Schnitzel "Wiener- Art" vom Huhn mit <u>Pommes Frites</u> & <u>Zitrone</u> 6,90 €
Menü 3 inkl. Suppe						
Dessert	<u>Zutaten aus biologischer Qualität</u> Penne, Gemüsewürfeln, Tomaten- Ragout, Kresse, Spätzle,	<u>Zutaten aus biologischer Qualität</u> Gemüsemaultaschen, Kresse, Tomaten- Ragout Spaghetti, Blattsalat,	<u>Zutaten aus biologischer Qualität</u> Kartoffeln, grüne Bohnen, Karotten, Basmatireis, Blaukraut, Kresse, Nudeln,	<u>Zutaten aus biologischer Qualität</u> Kresse, Quark, Blattsalat, Pommes, Zitronen,	<u>Zutaten aus biologischer Qualität</u> Semmelknödel, Milch, Mehl, Kresse, Blattsalat, Dill, 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) = „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, (a5) Dinkel (b) = Krebstiere, (c) = Eier,

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

(i) = Sellerie, (j) = Senf/Sensfaat (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
Zertifizierungs GmbH



= Geprüfte Qualität Bayern
(Metzgerei- Haller)