

Speiseplan

RATHAUS- Kantine vom 19.01.2026 bis 23.01.2026

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag				
Suppe	TAGESSUPPE	TAGESSUPPE	TAGESSUPPE	TAGESSUPPE	TAGESSUPPE				
Menü 1 inkl. Suppe	Dürüm gefüllt mit Kurkuma- <u>Gemüse- Reis</u> an <u>Kresse- Quark</u> & Feldsalat 5,40 €	a. VEGAN Ofen- <u>Kartoffel</u> mit <u>Sellerie, Linsen, Tomaten-</u> Ragout, <u>Kresse</u> & Blattsalat 5,40 €	i.h.  	Germknödel mit <u>Vanillesauce</u> , oder Mohn- <u>Butter</u> 4,80 €	a.c.g. g. g.	Rahm <u>spinat</u> mit <u>Rührei, Butter-</u> <u>Kartoffeln</u> & <u>Kresse</u> 5,40 €	a.g. c.g.		
Menü 2 inkl. Suppe	Schaschlik Pfanne vom Schwein mit Speck, Paprika, Sauerrahm <u>Pommes</u> od. <u>Reis</u> & <u>Blattsalat</u> 7,20 €	a.2. 17.11.13. g.	Hühnergeschnetzeltes Jäger- Art mit <u>Butter-</u> <u>Karotten</u> & <u>Kresse-</u> <u>Spätzle</u> 6,90 €	19. a.c.g. a.c.g.	VEGAN <u>Penne</u> in <u>Süßkartoffeln, Kichererbsen-</u> Ragout mit <u>Leinsamen</u> & <u>Kresse</u> 5,40 €	a. h. h.	Schweine Schnitzel im Kräuter- <u>Pfannkuchenteig</u> mit Bratkartoffeln & Preiselbeeren 6,90 €	17. a.c.g. 2.	Freitag Geschlossen
Menü 3 inkl. Suppe				knusprige Ente auf <u>Karotten, Lauch-</u> Sprossen Gemüse mit Teriyaki Sauce & <u>Sesam- Reis</u> 7,50 €	19.  a.f.2. k.				
Menü 4 inkl. Suppe	<u>Zutaten aus biologischer Qualität</u> Gemüse, Reis, Kresse, Quark, Pommes Blattsalat	<u>Zutaten aus biologischer Qualität</u> Kartoffeln, Sellerie, Linsen, Tomatenragout, Kresse, Butter, Karotten,	<u>Zutaten aus biologischer Qualität</u> Milch, Zucker, Puddingpulver, Butter, Penne, Süßkartoffeln, Leinsamen,	<u>Zutaten aus biologischer Qualität</u> Spinat, Milch, Mehl, Eier, Butter, Kartoffeln, Kresse,		<u>Zutaten aus biologischer Qualität</u>			
Dessert		Spätzle,	Kresse, Karotten, Lauch, Sesam, Reis,						

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) = „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
Zertifizierungs GmbH



= Geprüfte Qualität Bayern
(Metzgerei- Haller)