















# SPEISEPLAN vom 02.02.2026 bis 06.02.2026

Kantine  
Regierung von Oberbayern

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Essen I</b> <b>€ 4,10</b> + 1,50 € Externe	<b>** Pellkartoffeln</b> mit Kräuterquark und Salatgarnitur M	<b>** Topfen-Pfannkuchen</b> mit Vanillesauce und Sauerkirschen G1, E, M	<b>** Vollkornpasta</b> mit Nuss-Kräuter-Pesto B1, B4, G1, M 	<b>** Cremiger</b> Kürbissuppen-Eintopf mit Lauch und <b>Kartoffeln</b> dazu Bauernbrot M, C, G	<b>** Bulgur-Gemüsepfanne</b> mit Kräuterdip G1, M, C 
<b>Essen II</b> <b>€ 6,10</b> + 1,50 € Externe	<b>** Asia-Curry</b> mit Jasminreis I 	<b>** Regenbogen-Gratin</b> mit Parmesan überbacken M 	<b>** Ratatouille-Gemüse</b> mit gebratenen Ziegenkäse und Baguette G1	<b>** Quinoa- Brätling</b> auf Karottengemüse mit Tomatensugo und Kürbiskernen E, G4 	<b>Tagesgericht</b>
<b>Essen III</b> <b>€ 6,90</b> + 1,50 € Externe	<b>* Asia-Curry</b> mit Hühnchenfleisch und Jasminreis I	<b>Schweinenackensteak</b> mit Djuvecreis, Ajvar und Zwiebeln C	<b>Wiener Schnitzel</b> vom Strohschwein mit Pommes Frites G1, E	<b>* Mexikanische</b> Hackfleisch-Pfanne mit Bohnen, Mais, frischem Koriander und Kartoffelecken	<b>* Backfischfilet</b> mit Zitronendip und <b>Kartoffelsalat</b> F, C
<b>Beilage</b> <b>€ 1,60</b> + 0,20 € Externe	<b>** Wok-Gemüse</b>	<b>** Bohnengemüse</b>	<b>** Blumenkohl</b>	<b>** Karotten</b>	<b>** Tagesbeilage</b>
<b>Tagessuppe</b> <b>€ 1,40</b> + 0,20 € Externe	<b>** Kartoffelsuppe</b> M	<b>** Klare Gemüsesuppe</b>	<b>** Brokkolisuppe</b> M	<b>** Blumenkohlsuppe</b> M	<b>* Tagessuppe</b>
<b>Salatbuffet</b> <b>€ 1,50 / 100 g</b> + 0,10 € Externe	<b>** Rohkostsalate</b> 	<b>** Rohkostsalate</b> 	<b>** Rohkostsalate</b> 	<b>** Rohkostsalate</b> 	<b>** Rohkostsalate</b> 
<b>Dessert</b> <b>€ 2,00</b> + 0,20 € Externe	<b>Zitronenquark</b> M	<b>Bayrisch Creme</b> M	<b>** Obstsalat</b> 	<b>Nusspudding</b> M, B2	<b>** Tagesdessert</b>
Wir empfehlen Ihnen pro Woche zwei Stück Obst					
 Die Angebote/Komponenten mit dem JOB&FIT-Logo entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Betrieben, Behörden und Hochschulen“ und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.			 <b>orange gekennzeichnete Speisen</b> entsprechen Geprüfter Qualität Bayern  <b>blau gekennzeichnete Speisen</b> entsprechen Bio-Bayern Qualität		

\* ohne Schweinefleisch \*\* vegetarisch

BarzahlerInnen + 0,20 € pro Buchung

Regenbogen Arbeit gGmbH (Geschäftsstelle), Werinherstraße 45, 81541 München, Tel.: 089/45 69 830, Telefon Betriebsleitung: 0151 – 12 15 75 60

Abkürzungen der Allergene und Zusatzstoffe – siehe Aushang