

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Suppe

Menü 1

inkl. Suppe



Menü 2

inkl. Suppe

Menü 3

inkl. Suppe

Dessert

inkl. Suppe		inkl. Suppe		inkl. Suppe		inkl. Suppe		inkl. Suppe	
Dürüm gefüllt mit Kurkuma- <u>Gemüse- Reis</u> an <u>Kresse- Quark</u> & Feldsalat 5,40 €	a. g.	<u>Linseneintopf</u> mit <u>Kartoffeln, Gemüse,</u> Sauerrahm, <u>Kresse</u> & Mischbrot 5,40 €	h. g. a.	Germknödel mit <u>Vanillesauce,</u> oder Mohn- <u>Butter</u> 4,80 €	a.c.g. g. g.	Bergkäse Nocken auf Rahmigem <u>Weißkraut</u> mit Cocktail- Tomaten & <u>Kresse</u> 5,40 €		Vegi Frühlingsrolle auf Teriyaki- <u>Karotten,</u> mit <u>Sesam, Reis,</u> Jung- Zwiebeln & Sweet Chili 5,40 €	a.c.g. a.f.2. k. 2.
Gyros von der Hühnerbrust in Metaxa Sauce mit Käse <u>Pommes Frites</u> od. <u>Reis</u> & Blattsalat 6,90 €	19. a.g.AL.	<u>Bierbraten</u> vom Schwein auf <u>Bayrischkraut</u> mit Kartoffelknödel & Sauce 6,90 €	AL. 17. 17.a.	VEGAN Penne 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.	gebratene Lachsforelle mit <u>Blattspinat</u> auf <u>Dill-</u> Rahm- <u>Kartoffeln</u> & Zitrone 7,80 €	d. a.g.
				knusprige Ente auf <u>Karotten, Lauch-</u> Sprossen Gemüse mit Teriyaki Sauce & <u>Sesam- Reis</u> 7,50 €	19.  a.f.2. k.				
<u>Zutaten aus biologischer Qualität</u>		<u>Zutaten aus biologischer Qualität</u>		<u>Zutaten aus biologischer Qualität</u>		<u>Zutaten aus biologischer Qualität</u>		<u>Zutaten aus biologischer Qualität</u>	
Gemüse, Reis, Kresse, Quark, Pommes Milch, Mehl,		Linsen, Kartoffeln, Gemüse, Kresse, Bier,		Milch, Zucker, Puddingpulver, Butter, Penne, Süßkartoffeln, Leinsamen,		Weißkraut, Milch, Mehl, Eier, Kartoffeln,		Karotten, Sesam, Reis, Milch, Mehl, Blattspinat, Dill,	
		Bayrischkraut		Kresse, Karotten, Lauch, Sesam, Reis,				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) = „Tartarazin“ (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/Senfesaat (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)