

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

	inkl. Suppe		inkl. Suppe		inkl. Suppe		inkl. Suppe		inkl. Suppe	
Suppe										
Menü 1	VEGAN <u>Pasta</u> in <u>Curry- Linsen, Gemüse</u> Sugo mit <u>Kresse</u> & <u>Sonnenblumenkernen</u> 5,40 €	a. h.  h.	Ofenhirtenkäse mit Rosmarin & <u>Honig</u> auf Djuvek- <u>Reis, Joghurt,</u> & Rucola 5,40 €	g.  g.	<u>Gemüse, Cous Cous,</u> Enchilada in Paprika- Creme mit Käse- überbacken, <u>Joghurt</u> & <u>Blattsalat</u> 5,70 €	a. g.	Spinat- Gnocchi in <u>Sellerie</u> <u>Tomaten-</u> Sugo mit Bärlauch, Reibkäse & <u>Blattsalat</u> 5,40 €	a.c.g.i. a. g.	Hausgemachte Servietten- Knödel auf <u>Blattspinat</u> in Pilz- <u>Rahm</u> Sauce mit Reibkäse & <u>Kresse</u> 5,70 €	a.c.g. a.g. g.
Menü 2	Puten- Gulasch mit Paprika, Sauerrahm, <u>Kresse- Spätzle</u> & <u>Blattsalat</u> 6,90 €	19.a. g. a.c.g.	<u>Spaghetti</u> Bolognese vom Rind mit <u>Gemüse,</u> Parmesan & <u>Blattsalat</u> 6,90 €	a. 18.a. g.	7 Stk. Cevapcici von Rind & Schwein mit Aivar, <u>Zwiebelringen</u> & <u>Pommes Frites</u> 6,90 €	17.18. a.c.g.	Schnitzel- Wiener Art vom Schwein mit Kartoffel, <u>Gurken</u> Salat <u>Blattsalat</u> & <u>Zitrone</u> 6,70 €	a.c.g. 17. j.	Seelachs in Meerrettich- Kruste auf Rahm- <u>Kraut</u> mit Petersilien- <u>Kartoffeln</u> 7,20 €	d.a.c.g. a.g.
Menü 3			Pochierte Forelle mit leichter Senf- Sauce an <u>Kartoffeln</u> & <u>grünen Bohnen</u> 7,20 €							
	<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>	
Dessert	Pasta, Currypulver, Linsen, Gemüse, Kresse, Sonnenblumenkerne, Spätzle, Blattsalat,		Honig, Reis, Joghurt, Spaghetti, Tomatensauce, Gemüse, Blattsalat, Kartoffeln, grüne Bohnen,		Gemüse, Cous- Cous, Milch, Mehl, Joghurt, Blattsalat, Zwiebeln, Pommes Frites		Sellerie, Tomatenragout, Blattsalat, Gurken, Zitronen,		Blattspinat, Milch, Mehl, Kresse, Kraut, 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/Senfstaub (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)