

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Suppe	inkl. Suppe	inkl. Suppe	inkl. Suppe	inkl. Suppe	inkl. Suppe
Menü 1	VEGAN Blumenkohl- Daal in Kokosmilch mit Basmatireis, Erdnüssen & Jungzwiebeln 5,40 €	VEGAN Gnocchi in Bärlauch- Kokosmilch Creme mit Tomaten- Würfeln & Kresse 5,40 €	Kartoffel- Frittata mit Aivar, Blattsalat mit Mais, Karotten, Gurken & Tomaten, 5,40 €	Germknödel mit Vanillesauce oder Mohn- Butter 4,80 €	
inkl. Suppe					
Menü 2	Mariniertes Hühnerfleisch auf gebratenen Noodles mit Gemüse, Lauch, Pilze, Paprika, Sprossen & Koriander 7,00 €	Schinken- Braten vom Schwein mit Rahm wirsing, Spiegelei, Butter- Kartoffeln & Sauce 6,80 €	China- Ente mit Röst- Gemüse, grünen Bohnen, Basamtireis, Sezchuan Sauce & Jungzwiebeln 7,20 €	Rucola- Ravioli in Tomaten, Karotten- Sugo mit Reibkäse & Blattsalat 5,40 €	01. Mai Feiertag geschlossen
inkl. Suppe					
Menü 3		Picatta vom Zander auf Türkischen Mantis in Tomaten- Sauce, Joghurt & Blattsalat 7,80 €		Schnitzel Wiener- Art vom Schwein mit Kartoffel- Gurken Salat & Zitrone 6,80 €	
inkl. Suppe					
	Zutaten aus biologischer Qualität	Zutaten aus biologischer Qualität	Zutaten aus biologischer Qualität	Zutaten aus biologischer Qualität	Zutaten aus biologischer Qualität
Dessert	Blumenkohl, Rote Linsen, Basmatireis, Gemüse, Lauch,	Gnocchi, Tomaten- Würfeln Kresse, Wirsing, Milch, Mehl, Eier, Butter, Kartoffeln, Tomaten- Sauce, Joghurt, Blattsalat,	Kartoffeln, Blattsalat, Mai, Gurken, Karotten, Tomaten, Gemüse, grüne Bohnen, Basmatireis,	Vanillesauce, Butter, Tomatenragout, Karotten, Blattsalat, Gurken, Zitronen,	

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/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)