

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

	inkl. Suppe		inkl. Suppe		inkl. Suppe		inkl. Suppe		inkl. Suppe	
Suppe										
Menü 1	<u>Gemüse- Maultaschen</u> mit <u>Tomaten- Dal</u> Sauerrahm & <u>Kresse</u> 5,70 €	a.c.g. h. g.	Ofen- Camembert mit Kirsch- <u>Chili</u> Ragout auf <u>Rahm- Kartoffeln</u> & <u>Blattsalat</u> 5,70 €	g. a.g.	VEGAN <u>Nackthafer-</u> <u>Schoko</u> Kokosmilch- Reis mit Apfel- Ragout & Zimt, <u>Zucker</u> 5,70 €	a.h. 	<u>Butternut Kürbis</u> im Pakora Teig mit Sweet- Chili, <u>Reis</u> & Jungzwiebeln 5,70 €	a.g. 2.	<u>Kartoffel-</u> Pfanne mit <u>Blattspinat</u> , 2 Stk. <u>Spiegel-</u> <u>Eier</u> , Paprika- <u>Quark</u> & Feldsalat 5,70 €	 c. g.
Menü 2	Scheiben vom GQB Kassler Nacken mit <u>Dill- Rahm</u> <u>Bohnen</u> , Sauce & <u>Butter-</u> Kartoffeln 7,00 €	17.11..13 a.g. 17.a. g.	Hühnerbrust in Parmesan- Sauce mit getrockneten Tomaten, Kresse, <u>Pommes Frites</u> & <u>grüner Salat</u> 7,20 €	19.g. a.g.	Hausgemachter, <u>Kartoffel-</u> <u>Rotkorn, Kürbis-</u> Käse Bratling mit <u>Chiasamen- Kresse</u> Dip & <u>Blattsalat</u> 5,70 €	a.c.h.g. h.g.	<u>Bier-</u> Braten vom Schwein mit Kartoffel- Knödel, <u>Kraut-</u> Salat, Sauce & <u>Kresse</u> 7,00 €	AL. 17. 17.a. 	Seehecht in <u>Dill-</u> Panade mit Dip vom Süßen Senf Rosmarin- <u>Kartoffeln</u> & <u>Zitrone</u> 7,20 €	d.a.c.g. c.g.j.
Menü 3					Rinder- Gulasch "Esterhazy" <u>(Gemüsejulienne)</u> mit Sauerrahm & <u>Kresse- Nudeln</u> 7,80 €	18.a. g. a.				
	<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>	
	Gemüsemaultaschen, Tomatensauce, Rote Linsen, Kresse, Dil, Milch, Mehl, grüne Bohnen, Butter,		Chili, Milch, Mehl, Kartoffeln, Blattsalat, Pommes Frites,		Nackthafer, Schokolade, Zucker, Kartoffeln, Rotkorn, Kürbis, Chiasamen, Kresse, Blattsalat, Gemüstreifen, Nudeln,		Butternut Kürbis, Reis, Bier, Weißkraut, Kresse,		Kartoffeln, Blattspinat, Eier, Quark, Dill, Milch, Mehl, Zitrone,	

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, (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
Zertifizierung GmbH



BIO = Gerichte mit BIO Produkten

Geprüfte Qualität = Geprüfte Qualität Bayern
(Metzgerei- Haller)