

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

	inkl. Suppe		inkl. Suppe		inkl. Suppe		inkl. Suppe		inkl. Suppe	
Suppe										
Menü 1	Gebackenes Gemüse mit <u>Kresse- Quark</u> & buntem <u>Salat, Blatt-, Mais-,</u> <u>Gurken- Karotten</u> , 5,70 €	a.c.g. g.	<u>Tomaten, Reis</u> - Pfanne mit <u>Süßkartoffeln, Mais</u> , Hirtenkäse, <u>Blattspinat</u> & <u>günem Salat</u> 5,70 €	 g.	<u>Apfelstrudel</u> mit <u>Vanillesauce</u> & Zimt- <u>Zucker</u> 5,70 €	a.c.g. g.	Bergkäse Nocken mit Salbei- <u>Butter</u> auf Rahmigem <u>Weißkraut</u> mit <u>Kresse</u> & <u>Kürbiskernen</u> 5,70 €	a.c.g. g.a. h.	<u>Linsen</u> - Eintopf mit <u>Kartoffeln, Karotten</u> , <u>Lauch, Kresse</u> , Sauerrahm & Brot 5,70 €	h. g.a.
Menü 2	<u>Penne</u> a la Arrabiata mit gebratenenen Salsiccia <u>Lauch</u> , Parmesan & <u>grünem Salat</u> 7,20 €	a. 17.11.13. g.	Scheiben von der Puten- Oberkeule in Paprika- Creme mit <u>Blumenkohl</u> in <u>Butter</u> , Bröseln & <u>Kresse- Spätzle</u> 7,20 €	19.a.g. g. a.c.g.	VEGAN <u>Kartoffel</u> - <u>Spinat</u> - Balack mit Paprika, <u>Sesam</u> , Koriander, <u>Reis</u> & Naanbrot 5,70 €	 k. a.	Cordon Bleu von der Hühner- Brust mit Puten- Schinken & Käse gefüllt, Petersilien- <u>Kartoffeln, Zitrone</u> 7,40 €	a.c.g. 19.11.13. g.	Seehecht natur gebraten <u>Dill</u> - Creme, <u>Butter</u> - <u>Karotten</u> & <u>Kresse</u> - <u>Kartoffeln</u> 7,20 €	d.a. a.g.
Menü 3					Barbarie Entenkeule mit <u>Blaukraut</u> , Kartoffelknödel & <u>Orangensa</u> 7,90 €	19. a.AL. a. 19.			<u>Linsen</u> - Eintopf mit <u>Kartoffeln, Karotten</u> , <u>Lauch, Kresse</u> , & 1 Paar Wiener, Brot 6,80 €	h. 17.11.13.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>	
	Kresse, Quark, Blattsalat, Mais, Karotten, Gurken, Penne, Tomatensauce, Lauch,		Tomatensauce, Reis, Süßkartoffeln, Mais, Blattspinat, Salat, Blumenkohl, Butter, Kresse, Spätzle, Milch, Mehl,		Apfelstrudel, Milch, Zucker, Puddingpulver, Kartoffeln, Spinat, Sesam, Reis, Blaukraut, Orangen,		Butter, Weißkraut Kresse, Kürbiskerne, Kartoffeln, Zitronen,		Linsen, Kartoffeln, Karotten, Petersilienwurzeln, Kresse, Dill, Milch, Mehl, Butter,	
Dessert										

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) = „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/Senfstaat (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)