

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Suppe	inkl. Suppe	inkl. Suppe	inkl. Suppe	inkl. Suppe	inkl. Suppe
Menü 1	Rucola Ravioli in <u>Zucchini, Tomaten-</u> Sugo mit Reibkäse & <u>Kresse</u> 5,40 €	VEGAN <u>Karotten- Kartoffel</u> <u>Mais-</u> Pflanzlerl mit <u>Sesam</u> an Aijvar & bunter Blattsalat mit <u>Tomaten</u> 5,40 €	<u>Süßkartoffel- Sellerie</u> Gratin mit <u>Kresse-</u> <u>Quark, Granatapfel</u> & Blattsalat 5,40 €	VEGAN Polenta Gnocchi in <u>Tomaten, Kürbis- Ragout</u> mit Kokosmilch, <u>Leinsamen</u> & Jungzwiebeln 5,40 €	Mini Ofen <u>kartoffeln</u> mit <u>Tomaten</u> , Hirtenkäse überbacken, bunter Blattsalat <u>Gurken-</u> Dip 5,40 €
Menü 2	Schaschlik- Pfanne vom Schwein mit Paprika, Speck, <u>Sauerrahm</u> , Blattsalat & <u>Pommes Frites</u> 7,00 €	Tandoori Hühnerfleisch auf <u>Zucchini</u> Curry mit <u>Joghurt, Basmati- Reis</u> & Koriander 7,00 €	Putenoberkeulen- Hackbraten mit <u>Rosmarin</u> Sauce, Rahm <u>karotten</u> & <u>Spinatknödeln</u> 7,00 €	gebackenes Holzfällerschnitzel vom Schwein mit <u>Spiegelei</u> , <u>Zwiebeln</u> , Speck & <u>Kresse- Kartoffeln</u> 7,00 €	Rotbarsch in Curry- Panade mit Kartoffel, <u>Gurken-</u> Salat, <u>Zitrone</u> & Senf- <u>Honig</u> Dip 7,20 €
Menü 3					Apfel- Scheiterhaufen mit <u>Vanillesauce</u> & Zimt- <u>Zucker</u> 4,80 €
Dessert	<u>Zutaten aus biologischer Qualität</u> Zucchini, Tomaten- Ragout, Kresse, Sauerrahm, Pommes Frites,	<u>Zutaten aus biologischer Qualität</u> Karotten, Kartoffeln, Mais, Sesam, Tomaten, Zucchini, Joghurt, Basmatireis,	<u>Zutaten aus biologischer Qualität</u> Süßkartoffeln, Sellerie, Kresse, Quark, Granatapfel, Rosmarin, Milch, Mehl, Karotten, Spinatknödeln	<u>Zutaten aus biologischer Qualität</u> Tomatensauce, Kürbis, Leinsamen, Spiegelei, Zwiebeln, Kresse, Kartoffeln,	<u>Zutaten aus biologischer Qualität</u> Kartoffeln, Tomaten, Gurken, Milch, Mehl, Zitronen, Honig, Vanillesauce, Zucker,

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, (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



= Geprüfte Qualität Bayern
(Metzgerei- Haller)