

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Suppe	inkl. Suppe	inkl. Suppe	inkl. Suppe	inkl. Suppe	inkl. Suppe
Menü 1	Rotes Gemüse- Curry mit <u>BIO- Karotten, BIO- Bohnen,</u> gebackenem Ei, Sauerrahm & <u>BIO- Baguette</u> 5,70 €	VEGAN <u>BIO- Süßkartoffel</u> Chili-Sin Carne mit <u>BIO- Mais,</u> Roten Bohnen, Paprika, <u>BIO- Reis</u> & Jungzwiebeln 5,70 €	VEGAN <u>BIO- Einkorn,</u> <u>BIO- Kürbis</u> Pfanne in Kokosmilch mit Mangold & Ajvar 5,70 €	VEGAN <u>BIO- Linsen</u> Eintopf mit Röstgemüse, <u>BIO- Kartoffeln,</u> Liebstöckel & <u>BIO- Kaisersemmel</u> 5,70 €	Kartoffel, <u>BIO- Karotten,</u> <u>BIO- Lauch,</u> <u>BIO- Dinkel</u> Bratling auf Kohlrabi- Gemüse & <u>BIO- Kresse</u> 5,70 €
inkl. Suppe	c.g. a.	h.	a.h. LAKTOSE FREI	h. LAKTOSE FREI	a.c. a.g.
Menü 2	<u>BIO- Pasta</u> in Paprika- Sahne mit <u>BIO- Putenschinken,</u> Babyspinat, Reibkäse & <u>BIO- Blattsalat</u> 6,80 €	GQB Braten vom Schwein auf Bayrisch- <u>BIO Kraut</u> mit Kartoffel- Püree & Biersauce 6,80 €	Burger vom <u>BIO- Rind</u> mit Tomaten, <u>BIO- Gurken,</u> <u>BIO- Salat,</u> Dip & <u>BIO- Pommes</u> 7,80 €	Schnitzel Wiener- Art" vom Huhn mit Kartoffel- <u>BIO- Gurken</u> Salat 7,00 €	Gebackener Rotbarsch mit Rahmigem <u>BIO- Kartoffel-</u> Salat & Jungzwiebeln 7,20 €
inkl. Suppe	a.g. 19.11. g.	17. a.g. 17.a.AL	a.c.18. c.g.	a.c.g. 19. j.	a.c.g.d. c.g.
Menü 3		Lachsforellen Filet auf Dill- Rahm <u>BIO- Karotten</u> mit <u>BIO- Kartoffeln</u> & <u>BIO- Kresse</u> 7,80 €	<u>BIO- Spinat- Knödeln</u> auf <u>BIO- Tomaten-</u> Ragout mit Reibkäse & <u>BIO- Kresse</u> 5,80 €	<u>BIO- Schupfnudel</u> in Rahmsauce mit Pilzen, Blattspinat, Kirschtomaten & <u>BIO-Platterbsen-</u> Dip 5,80 €	BIO Kontrolle durch ÖkoP Zertifizierungs GmbH
inkl. Suppe		d. a.g.	a.c.g. g.	a.c.g. a.g. h.	
Dessert	<u>verwendete BIO Produkte</u> Karotten, Bohnen, Baguette Pasta, Putenschinken, Blattsalat, Mehl, Milch,	<u>verwendete BIO Produkte</u> Süßkartoffeln, Mais, Reis, Kraut, Milch, Karotten, Kartoffeln, Kresse,	<u>verwendete BIO Produkte</u> Einkorn, Kürbis, Rindfleisch, Gurken, Blattsalat, Pommes, Spinatknödeln, Tomaten Sauce, Kresse,	<u>verwendete BIO Produkte</u> Linsen, Kartoffeln, Kaisersemmel, Gurken, Schupfnudeln, Platterbsen,	<u>verwendete BIO Produkte</u> Karotten, Lauch, Dinkel, Kartoffeln, Milch, Mehl,

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“ (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

