

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Suppe

Menü 1

inkl. Suppe

Menü 2

inkl. Suppe

Menü 3

inkl. Suppe

Dessert

inkl. Suppe		inkl. Suppe		inkl. Suppe		inkl. Suppe		inkl. Suppe	
4 Stk. Kartoffel- Frischkäse Taschen mit <u>Kresse- Quark, Blattsalat</u> & <u>Mais</u> 5,70 €	a.c.g. g.	VEGAN <u>Weißkraut- Kartoffel</u> , Curry in Kokosmilch mit <u>Basmati- Reis</u> & Koriander 5,40 €	 	Gebackener- Camembert mit Preiselbeeren, <u>Blattsalat</u> & <u>Baguette</u> 5,40 €	a.c.g. 2. a.	VEGAN <u>Pasta</u> in Pesto- Rosso mit <u>Lauch</u> , Pilzen & <u>Blattsalat</u> 5,40 €	a. 	<u>Blumenkohl</u> mit Bechamel überbacken <u>Butter- Kartoffeln</u> & <u>Blattsalat</u> 5,40 €	a.c.g. g.
Jäger- Schnitzel vom Schwein in Schwammerl- Sauce mit <u>grünen Bohnen</u> & <u>Butter- Spätzle</u> 7,00 €	17.a. a.g. a.c.g.	<u>Reis</u> Bowl mit Chicken Wings <u>Mais, Tomaten- Gurken</u> Würfeln Mango, <u>Sesam, Blattsalat</u> & Spicy Teriyaki Mayo 7,00 €	19.  k. c.g.	VEGAN <u>Quinoa, Kürbis- Blattspinat, Tofu</u> Pfanne in Kokosmilch mit <u>Blattsalat</u> 5,40 €	h. f.  	Schnitzel "Wiener-Art" vom Schwein mit Kartoffel, <u>Gurken- Salat</u> & <u>Zitrone</u> 6,80 €	a.c.g. 17. j.	Rotbarsch im Pfannkuchen- <u>Dill</u> , Teig mit Dip vom Süßen- Senf & <u>Kresse- Kartoffeln</u> 7,20 €	d.a.c.g. c.g.j.
		Lachsforelle auf <u>Blumenkohl, Kartoffel- Stampf</u> mit <u>Senf- Dill</u> Sauce & BBQ <u>Karotte</u> 7,80 €	d. g. j. a.g.2.	Ungarisches Rinder- Gulasch mit Paprika, <u>Sauerrahm</u> , & <u>Kresse- Nudeln</u> 7,20 €	18. g. a.	Bergkäse- Nocken auf Rahm- <u>Wirsing</u> mit geschmolzenen <u>Tomaten</u> & <u>Kresse</u> 5,70 €	a.c.g. a.g.	Apfel- Strudel mit <u>Vanillesauce</u> & Puderzucker 4,00 €	a.c.g. g.
<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, Milch, Mehl, grüne Bohnen, Butter, Spätzle,		Weißkraut, Kartoffeln, Basmatireis, Reis, Mais, Tomaten, Gurken, Sesam, Blattsalat, Blumenkohl, Milch, Senf, Dill, Karotte,		Milch, Mehl, Blattsalat, Baguette, Quinoa, Kürbis, Blattspinat, Tofu, Sauerrahm, Kresse, Nudeln,		Pasta, Lauch, Tomatensauce, Blattsalat, Gurken, Zitronen, Milch, Mehl, Wirsing, Tomaten, Kresse,		Blumenkohl, Milch, Mehl, Butter, Kartoffeln, Blattsalat, Dill, Kresse, Vanillesauce,	

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, (b) = Krebstiere, (c) = Eier,

(d) = Fische, (e) = Erdnüsse, (f) = Sojabohnen, (g) = Milch & Laktose, (h) =Schalenfrüchte

(i) = Sellerie, (j)= Senf/Senfisaat (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)