

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Gemüse- Maultaschen mit Tomaten- Dal Sauerrahm & Kresse 5,70 €	Ofen- Camembert mit Kirsch- Chili Ragout auf Rahm- Kartoffeln & Blattsalat 5,70 €	Hausgemachter, Kartoffel- Rotkorn, Kürbis- Käse Bratling mit Chiasamen- Kresse Dip & Blattsalat 5,70 €	Lauwarmer Kartoffel- Kichererbsen Hummus mit Blaukraut, Birnen, Feldsalat Feta & Baguette 5,70 €	Freitag nur BROTZEIT VERKAUF von 6.00 - 9.00 Uhr
Menü 2	Scheiben vom GQB Kassler Nacken mit Dill- Rahm Bohnen, Sauce & Butter- Kartoffeln 7,00 €	Hühnerbrust in Parmesan- Sauce mit getrockneten Tomaten, Kresse, Wedges Potatoes, & grüner Salat 7,20 €	VEGAN Sellerie- Apfel Risotto in Hafermilchcreme mit gerösteten Kürbiskernen Rucola & Cocktail- Tomaten 6,20 €	Bier- Braten vom Schwein mit Kartoffel- Knödel, Kraut- Salat, Sauce & Kresse 7,00 €	Nizzasalat mit Thunfisch Ei & Baguette 5,60 €
Name.:		Asiatisches Donburi mit Lachsforelle, Eisberg, Sesam-Reis	Rinder- Gulasch "Esterhazy" (Gemüsejulienne) mit Sauerrahm & Kresse- Nudeln 7,80 €	Südtiroler Schlutzkrapfen in Salbei- Butter mit Parmesan, Paprika- Konfit & Feldsalat 6,20 €	Tomate Mozzarella mit Rucola & Baguette 5,60 €
E- Mail.:		Koriander, Wasabi- Mayo & Teriyakisauce 7,80 €			Bayrischer Wurstsalat mit Breze 5,60 €
Zutaten aus biologischer Qualität		Zutaten aus biologischer Qualität	Zutaten aus biologischer Qualität	Zutaten aus biologischer Qualität	Griechischer Bauern- Salat mit Baguette 5,60 €
Gemüsemaultaschen		Chili, Milch, Mehl,	Kartoffeln, Rotkorn,	Kartoffeln, Kichererbsen,	
Tomatenragout, Rote, Linsen		Kartoffeln, Blattsalat,	Kürbis, Chiasamen, Kresse,	Blaukraut, Birnen, Feldsalat	
Dill, Milch, Mehl,		Sesam,	Blattsalat, Sellerie, Risotto,	Baguette, Bier, Kraut,	
grüne Bohnen, Butter		Reis,	Hafermilch, Kürbiskerne	Kresse, Paprika, Butter,	
Dessert			Gemüwestreifen, Nudeln,		

(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)

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



= VEGAN



= Gerichte mit BIO Produkten



= Gluten frei



= Geprüfte Qualität Bayern (Metzgerei- Haller)



= Laktose frei