

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Suppe</b>	inkl. Suppe	inkl. Suppe	inkl. Suppe	inkl. Suppe	inkl. Suppe
<b>Menü 1</b>	Dürüm gefüllt mit Kurkuma- <u>Gemüse- Reis</u> an <u>Kresse- Quark</u> & Feldsalat <b>5,40 €</b>	VEGAN Ofen- <u>Kartoffel</u> mit <u>Sellerie, Linsen, Tomaten-</u> Ragout, <u>Kresse</u> & Blattsalat <b>5,40 €</b>	VEGAN <u>Süßkartoffel- Wirsing</u> Graupen, Eintopf in Kokosmilch mit <u>geräuchertem Tofu</u> , Pilzen & <u>Kresse</u> <b>5,40 €</b>	Indisches <u>Kartoffel- Karotten</u> , Masala mit <u>Erbsen, Joghurt</u> & <u>Basmatireis</u> <b>5,40 €</b>	<u>Apfelstrudel</u> mit <u>Vanillesauce</u> & Zimt- <u>Zucker</u> <b>5,40 €</b>
inkl. Suppe					
<b>Menü 2</b>	Gyros von der Hühnerbrust in Metaxa Sauce mit Käse <u>Pommes Frites</u> od. <u>Reis</u> & Blattsalat <b>6,90 €</b>	Esterhazy Braten vom Schwein mit <u>Gemüse- Würfeln</u> , Sauerrahm & Kräuter- <u>Spätzle</u> <b>6,90 €</b>	<u>Spaghetti</u> mit Ragout vom <u>Spitzkohl</u> , Steinchampignons Cockailtomaten, <u>Leinsamen</u> , <u>Kresse</u> & <u>Karotten</u> salat <b>5,40 €</b>	Schweine Schnitzel im Kräuter- <u>Pfannkuchenteig</u> mit Brat <u>kartoffeln</u> & Preiselbeeren <b>6,90 €</b>	Seehecht in Tacco- Panade od. NATUR mit Kartoffel- <u>Gurkensalat</u> & Paprika- Dip <b>7,20 €</b>
inkl. Suppe					
<b>Menü 3</b>		gebratene Lachsforelle auf Rahm <u>Blattspinat</u> mit <u>Dill- Kartoffeln</u> & Zitrone <b>7,80 €</b>	knusprige Ente auf <u>Karotten, Lauch-</u> Sprossen Gemüse mit Teriyaki Sauce & <u>Sesam- Reis</u> <b>7,50 €</b>	Veganes Geschnetzeltes "Jäger-Art" in Kokosmilch mit <u>Blaukraut, Reiberdatschi</u> & <u>Kresse</u> <b>5,80 €</b>	VEGAN <u>Penne</u> in <u>Süßkartoffeln, Kichererbsen-</u> Ragout mit <u>Leinsamen</u> & <u>Kresse</u> <b>5,40 €</b>
inkl. Suppe					
<b>Dessert</b>	<u>Zutaten aus biologischer Qualität</u> <u>Gemüse,</u> <u>Reis, Kresse, Quark,</u> <u>Milch, Mehl, Pommes</u> <u>Reis,</u>	<u>Zutaten aus biologischer Qualität</u> <u>Kartoffeln, Sellerie,</u> <u>Linsen, Tomatenragout,</u> <u>Kresse, Gemüse- Würfeln,</u> <u>Spätzle, Milch, Mehl,</u> <u>Blattspinat, Dill,</u>	<u>Zutaten aus biologischer Qualität</u> <u>Süßkartoffeln, Wirsing,</u> <u>Tofu, Kresse, Spaghetti,</u> <u>Spitzkohl, Leinsamen,</u> <u>Karotten, Lauch,</u> <u>Sesam, Reis,</u>	<u>Zutaten aus biologischer Qualität</u> <u>Kartoffeln, Karotten,</u> <u>Erbsen, Joghurt, Basmatireis,</u> <u>Milch, Mehl, Eier,</u> <u>Blaukraut, Reiberdatschi,</u> <u>Kresse,</u>	<u>Zutaten aus biologischer Qualität</u> <u>Apfelstrudel,</u> <u>Milch, Zucker, Puddingpulver,</u> <u>Gurken, Mehl, Penne,</u> <u>Süßkartoffeln, Kichererbsen,</u> <u>Leinsamen, Kresse,</u>

## 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/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](http://www.apartment02.org) - Mail.: [info@apartment02.org](mailto:info@apartment02.org)

BIO Kontrolle durch ÖkoP  
Zertifizierung GmbH



= Geprüfte Qualität Bayern  
(Metzgerei- Haller)