

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Suppe	inkl. Suppe	inkl. Suppe	inkl. Suppe	inkl. Suppe	inkl. Suppe
Menü 1	VEGAN Blumenkohl- Daal in Kokosmilch mit Basmatireis , Erdnüssen & Jungzwiebeln 5,40 €	VEGAN Sellerie , Pilz- Risotto in Hafermilch mit Blattspinat , Röstzwiebeln & Ofen- Tomate 5,40 €	VEGAN Pasta in Bärlauch- Kokosmilch Creme mit Tomaten- Würfeln & Kresse 5,40 €	Capeletti Rossi in Tomaten, Zucchini- Sugo mit Reibkäse & Blattsalat 5,40 €	
inkl. Suppe					
Menü 2	Mariniertes Hühnerfleisch auf gebratenen Noodles mit Gemüse, Lauch , Pilze, Paprika, Sprossen & Koriander 7,00 €	Schinken- Braten vom Schwein mit Rahm wirsing, Spiegelei , Butter- Kartoffeln & Sauce 6,80 €	Hausgemachte Lasagne (Geflügel) mit Tomaten- Ragout & Blattsalat 7,00 €	Schnitzel Wiener- Art vom Schwein mit Kartoffel- Gurken Salat & Zitrone 6,80 €	01. Mai Feiertag geschlossen
inkl. Suppe					
Menü 3		Picatta vom Zanderfilet auf Tomaten- Spaghetti mit Kresse & Blattsalat 7,80 €	Semmelknödel auf Schwammerl- Gulasch mit Paprika & Kresse- Joghurt 5,90 €	bunter Salat, Karotten , Mais, Tomaten, Gurken, Blattsalat , mit Rösti- Frischkäse Taschen & Apfel- Dressing 5,70 €	
inkl. Suppe					
	<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>
Dessert	Blumenkohl, Rote Linsen, Basmati- Reis, Gemüse, Lauch,	Sellerie, Hafermilch, Blattspinat, Tomate, Wirsing, Eier, Butter, Kartoffeln, Milch, Mehl, Tomatensauce, Spaghetti, Kresse, Salat,	Pasta, Tomaten- Würfeln, Kresse, Tomaten- Ragout, Milch, Mehl, Blattsalat Semmelknödel, Joghurt,	Tomaten Sauce, Zucchini, Blattsalat, Gurken, Zitronen, Karotten, Mais, Tomaten, Apfel- Mark	

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) = „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)