

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Suppe	inkl. Suppe	inkl. Suppe	inkl. Suppe	inkl. Suppe	inkl. Suppe
Menü 1	<u>Gemüse- Ravioli</u> in <u>Tomaten- Belugalinsen</u> Ragout mit Reibkäse & <u>Kresse</u> 5,40 €	a.c.g. h. g. VEGAN <u>Karotten-</u> <u>Süßkartoffel- Daal</u> mit <u>Sesamreis, Sojajoghurt</u> & Jungzwiebeln 5,40 €	  k.f. VEGAN <u>Zucchini,</u> <u>Kartoffelpuffer</u> mit Aijvar <u>Blattsalat, Mais &</u> <u>Karotten</u> 5,40 €	  a.h. VEGAN <u>Pasta, Kichererbsen</u> Salat mit <u>Spinat, Gurken,</u> <u>Tomatenwürfeln</u> , in Kokos- milch - Curry Dressing 5,40 €	 Kantine Geschlossen
Menü 2	Chees Rinder- Burger im Brloch- Bun, mit <u>Tomaten,</u> <u>Zwiebeln, Salat,</u> Dip & <u>Pommes Frites</u> 7,20 €	g.a.c.18. a. c.g. Fleischpflanzerl (Schwein) mit Kartoffel- <u>Gurken</u> Salat <u>Radieserl, Kresse &</u> <u>Biersauce</u> 6,80 €	17.a.c.g.j. j. AL. 17 Cherk- Chicken an buntem <u>Blattsalat</u> mit Mango- <u>Rote- Bohnen Reis ,</u> Limette & <u>Sesam</u> 7,00 €	19.  h. k. Schnitzel "Wiener- Art" vom Schwein mit <u>Kresse- Kartoffeln &</u> <u>Zitrone</u> 7,00 €	a.c.g. 17. Brotzeit geöffnet bis 13.00 Uhr
Menü 3		d. g. a. Ofen Lachsforelle mit <u>Gurken- Dip, Zitrone</u> Olivenöl, <u>Blattsalat & grüne</u> <u>Bohnen</u> , Naanbrot 7,80 €	d. g. a. <u>Spinat- Knödeln</u> auf Rahmigem <u>Spitzkohl</u> mit <u>Tomatenwürfeln &</u> <u>Kresse</u> 5,70 €	a.c.g. a.g. g. a. Spicy Ofen <u>blumenkohl</u> an <u>Blattsalat</u> mit <u>Kresse Joghurt</u> Granat- Apfel & <u>Baguette</u> 5,70 €	
	<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	<u>Gemüse- Ravioli,</u> <u>Tomaten- Ragout, Beluga-</u> <u>Linzen, Tomaten, Zwiebeln,</u> <u>Salat, Pommes Frites,</u>	<u>Karotten, Süßkartoffeln,</u> <u>Rote- Linsen, Sesam, Basmatireis,</u> <u>Soja- Joghurt, Gurken, Radieserl,</u> <u>Kresse, Bier, Zitronen, Bohnen, Salat,</u>	<u>Zucchini, Kartoffeln,</u> <u>Blattsalat, Mais, Roste- Bohnen,</u> <u>Reis, Sesam, Spinat- Knödel,</u> <u>Tomatenwürfeln, Kresse,</u>	<u>Pasta, Kichererbsen,</u> <u>Blattspinat, Gurken, Tomaten,</u> <u>Kresse, Kartoffeln, Blumenkohl,</u> <u>Joghurt, Kresse, Baguette, Salat,</u>	

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“ (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)