

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Suppe	inkl. Suppe	inkl. Suppe	inkl. Suppe	inkl. Suppe	inkl. Suppe
Menü 1	Chili Sin Carne mit Wurzel- Gemüse, <u>Mais</u> , <u>Rote Bohnen</u> , <u>Baguette</u> , Sauerrahm & <u>Kresse</u> 5,70 €	VEGAN <u>Pasta</u> mit Kürbis, Sellerie <u>Daal</u> in Kokosmilch mit Cocktail- Tomaten & <u>Kresse</u> 5,70 €	Salat von <u>Wassermelone</u> Hirten- Käse, <u>Beluga Linsen</u> <u>Granatapfel</u> , Feldsalat & <u>Kartoffel-</u> Kas 5,70 €	Braumeister Risotto vom <u>Urgetreide</u> mit <u>Blumenkohl</u> , <u>Kürbis</u> , <u>Lauch</u> , Reibkäse & <u>Blattsalat</u> 5,70 €	
inkl. Suppe	h.a. g.	a.i. h.	g.h. g.	a.h. g.	
Menü 2	<u>Spaghetti</u> Bolognese vom Rind mit Parmesan & <u>Blattsalat</u> 7,20 €	Chicken- Burger mit Käse, Feldsalat, Curry- Dip, Tomate, Schmelzzwiebeln & <u>Pommes Frites</u> 7,20 €	Kartoffel- Gnocchi in Kürbis- Prosecco Velautee mit Salbei, <u>Kresse</u> & <u>Blattsalat</u> 5,70 €	Schnitzel Wiener- Art vom Schwein mit Kartoffel, <u>Gurken</u> Salat & <u>Zitrone</u> 7,00 €	FEIERTAG
inkl. Suppe	a. 18. g.	a.19. g.c.	a.c.g. a.g.	a.c.g. 17. j.	
Menü 3		<u>Spinat Knödel</u> mit Rahmschwammerl, Sauerrahm & <u>Kresse</u> 6,00 €	Hirsch- Ragout mit Preiselbeeren- <u>Spiralen Nudeln</u> & <u>grünen Bohnen</u> 7,80 €	Kaiserschmarrn mit <u>Rosinen</u> <u>Apfelmus</u> & Puderzucker 5,80 €	
inkl. Suppe		a.c.g. a.g. g.c.	18.a.AL. 2. a.	a.c.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>
	<u>Mais</u> , <u>Rote Bohnen</u> , <u>Baguette</u> , <u>Kresse</u> , <u>Spaghetti</u> , <u>Tomatenragout</u> , <u>Blattsalat</u> ,	<u>Pasta</u> , <u>Daal</u> , <u>Kresse</u> , <u>Pommes Frites</u> , <u>Spinat</u> , <u>Knödel</u> , <u>Milch</u> , <u>Mehl</u> ,	<u>Wassermelone</u> , <u>Beluga- Linsen</u> , <u>Granatapfel</u> , <u>Kartoffeln</u> , <u>Kresse</u> , <u>Milch</u> , <u>Mehl</u> ,	<u>Urgetreide</u> , <u>Blumenkohl</u> , <u>Kürbis</u> , <u>Lauch</u> , <u>Blattsalat</u> , <u>Gurken</u> , <u>Zitronen</u> ,	
Dessert			<u>Blattsalat</u> , <u>Nudeln</u> , <u>grüne Bohnen</u> ,	<u>Rosinen</u> , <u>Apfelmus</u> , <u>Milch</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 - Mail.: info@apartment02.org

BIO Kontrolle durch ÖkoP
Zertifizierungs GmbH



BIO = Gerichte mit BIO Produkten

Geprüfte Qualität Bayern
(Metzgerei- Haller)