

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Suppe

Menü 1

inkl. Suppe

Menü 2

inkl. Suppe

Menü 3

inkl. Suppe

Dessert

inkl. Suppe		inkl. Suppe		inkl. Suppe		inkl. Suppe		inkl. Suppe	
Rahmige <u>Spätzle-</u> Pfanne mit Pilzen, <u>Blattspinat</u> & <u>Feldsalat</u> 5,70 €	a.c.g.	Veganes Laksa (<u>Hafermilch</u>) <u>Kichererbsen, Karotten,</u> <u>Lauch,</u> Mie Noodles, <u>Sesam</u> & <u>Kresse</u> 5,70 €	 h. a. k.	VEGAN <u>Champagner Roggen</u> Risotto mit <u>Kürbis, grünen Bohnen,</u> in Kokosmilch, Rucola & <u>Kürbiskernen</u> 5,70 €	a.h.  h.	Börek gefüllt mit Spinat & Käse an Paprika- <u>Quark</u> & <u>Blattsalat</u> 5,70 €	a.c.g. g. g.	VEGAN <u>Nackthafer</u> Kokosmilchreis mit Apfel- Würfeln & Zimt <u>Zucker</u> 5,70 €	a.h. 
<u>Bier</u> braten vom Schwein mit <u>Blaukraut</u> hausgemachten Servietten- Knödel & <u>Kresse</u> 7,20 €	AL. 17. AL. a.c.g.	Indisches Butter Chicken Curry mit Byrjani- <u>Gemüse- Reis, Joghurt</u> & Koriander 7,20 €	17.g.  g.	Ofenleberkäse mit Rahm <u>spinat,</u> <u>Kartoffeln</u> & <u>Spiegelei</u> 7,00 €	17.11.13. a.g. c.	Hühner- Schnitzel "Wiener- Art" mit Petersilien- <u>Kartoffeln</u> & <u>Zitrone</u> 7,20 €	a.c.g. 19.	gebackene Seelachsstreifen mit Kärntner <u>Kartoffel</u> kas <u>Zitrone</u> & <u>Blattsalat</u> 7,20 €	a.c.g. d. g.-j.
		Burrata auf <u>Tomaten-</u> <u>Spaghetti</u> mit Kirsch- Tomaten, Basilikum, <u>Oliven-</u> <u>Öl</u> & Rucola 7,80 €	g. a.	gebackenes Gemüse mit <u>Kresse- Quark,</u> buntem Salat, (<u>Blattsalat, Mais,</u> <u>Karotten, Gurken</u>) 5,70 €	a.c.g. g.	Ofenhirtenkäse mit <u>Honig,</u> Oliven, <u>Tomaten,</u> Peperoni, <u>Zwiebel, Baguette</u> & <u>Blattsalat</u> 5,80 €	g. 2. a.	<u>Süßkartoffel- Karotten</u> Gratin mit <u>Kresse-</u> <u>Joghurt</u> & <u>Blattsalat</u> 5,70 €	 c.g. 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>Spätzle, Milch, Mehl,</u> <u>Blattspinat, Feldsalat,</u> <u>Bier, Blaukraut, Kresse,</u>		<u>Hafermilch, Kichererbsen,</u> <u>Karotten, Lauch, Sesam, Kresse,</u> <u>Gemüse, Reis, Joghurt,</u>		<u>Champagner Roggen,</u> <u>Kürbis, grüne Bohnen,</u> <u>Kürbiskerne, Spinat, Gurken,</u>		<u>Quark, Blattsalat,</u> <u>Kartoffeln, Zitronen,</u> <u>Honig, Tomaten, Zwiebeln,</u>		<u>Nackthafer,</u> <u>Zucker, Kartoffeln, Zitronen,</u> <u>Blattsalat, Süßkartoffeln,</u>	
		<u>Tomatensauce, Spaghetti,</u> <u>Olivenöl,</u>		<u>Milch, Mehl, Kartoffeln, Eier,</u> <u>Kresse, Quark, Salat, Mais, Karotten,</u>		<u>Baguette</u>		<u>Karotten, Kresse, Joghurt,</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/Senfstaub (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



= Gerichte mit BIO Produkten



= Geprüfte Qualität Bayern
(Metzgerei- Haller)