

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	
	<u>Reiberdaschi</u> mit Kräutern- <u>Quark</u> , buntem <u>Blattsalat</u> , Radieserl & <u>Karotten</u> 5,70 €	a. g.	Ofen Hirten- Käse auf <u>Ratatouille Gemüse</u> , mit <u>Kresse- Kartoffeln</u> & Sauerrahm 5,70 €	g.  g.	Frühlingsrolle auf <u>Eisbergsalat</u> mit Sweet Chili & Curry- <u>Gemüsereis</u> 5,70 €	a.c.g. 2.	<u>Spätzle Gemüse Pfanne</u> in Bärlauch- Rahm mit Röstzwiebeln, Rucola, & <u>Ofentomate</u> 5,70 €	a.c.g. a.g. a.	VEGAN Pasta in <u>Auberginen Tomaten-</u> Ragout mit Rucola & frischen Champignons 5,70 €	a. 
	<u>Spaghetti</u> in Paprika Creme mit feinem <u>Puten-</u> <u>Ragout</u> , <u>Lauch</u> , Reibkäse & Rucola 7,50 €	a. a.g.19. g.	<u>Rinder</u> Chees- Burger mit <u>Tomaten, Gurken, Eisberg</u> , Cocktail- Dip & Wedges- Potatoes 7,80 €	18.a.c.g. a.c.g.	Schaschlik Pfanne vom <u>Schwein</u> mit Paprika- Sauerrahm, <u>Pommes Frites</u> & <u>Eisberg Salat</u> 7,50 €	a.2. 17. g.	Schnitzel Wiener- Art vom Schwein mit Kartoffel, <u>Gurken-</u> Salat & <u>Zitrone</u> 7,00 €	a.c.g. 17. j.	Cap Seehecht NATUR gebraten mit Salbei Butter, auf Rahmigem <u>Kartoffel-</u> <u>Karotten</u> Gemüse 7,20 €	d. g. a.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> 	
	Reiberdatschi, Quark, Blattsalat, Karotten, Spaghetti, Milch, Mehl,		Ratataouille Gemüse, Kresse, Kartoffeln, Rindfleisch, Tomaten, Gurken,		Eisbersalat, Reis, Gemüse, Schweinefleisch, Pommes Frites,		Spätzle, Gemüse, Milch, Mehl,		Pasta, Auberginen, Tomatensauce, Milch, Mehl, Kartoffeln, Karotten,	
	Putenfleisch, Lauch,		Eisbergsalat,				Gurken, Zitronen,			

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, (a5) Dinkel (b) = Krebstiere, (c) = Eier, (d) = Fische, (e) = Erdnüsse, (f) = Sojabohnen, (g) = Milch & Laktose, (h) =Schalenfrüchte (i) = Sellerie, (j) = Senf/Senfosaat (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



 = Gerichte mit BIO Produkten

 = Geprüfte Qualität Bayern (Metzgerei- Haller)