

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Suppe	TAGESSUPPE	TAGESSUPPE	TAGESSUPPE	TAGESSUPPE	
Menü 1	2 Stk. <u>Palatschinken</u> gefüllt <u>Blattspinat</u> , Hirtenkäse, Tomaten, an <u>Kresse- Quark</u> & Blattsalat 5,70 €	Spanischer <u>Gemüsereis</u> (Paella) mit Ofen- Spitzpaprika, Aijoli, Zitrone & <u>Blattsalat</u> 5,70 €	Spinat Spätzle in Gorgonzola Sauce mit <u>Spiegelei, Birnen-</u> Chutney & grüner Salat 5,70 €	<u>Gemüse- Ravoili</u> in <u>Tomaten-</u> <u>Ragout</u> mit Reibkäse & <u>Kresse</u> 5,70 €	
inkl. Suppe					
Menü 2	Curry- Wurst mit <u>Pommes Frites</u> & gem. Beilagensalat, (<u>Karotten</u> , <u>Mais, Gurken</u>) 6,80 €	Puten- Oberkeulen Gulasch mit Paprika, <u>Sauerrahm, Nudeln</u> & <u>Kresse</u> 7,00 €	Scheiben vom Spanferkel- Hals auf <u>Kartoffel- Wirsing</u> Ragout mit <u>Biersauce</u> & Petersilie 7,20 €	Seehecht im Bierteig mit Rahmigem <u>Kartoffel</u> , Radieserl- <u>Lauch</u> , Salat & <u>Kresse</u> 7,00 €	Freitag geschlossen
inkl. Suppe					
Menü 3					
inkl. Suppe					
Menü 4	<u>Zutaten aus biologischer Qualität</u> Palatschinken, Blattspinat, Kresse- Quark, Pommes Frites, Karotten, Mais, Gurken,	<u>Zutaten aus biologischer Qualität</u> Gemüse, Blattsalat, Reis, Sauerrahm, Nudeln, Kresse, Mehl,	<u>Zutaten aus biologischer Qualität</u> Milch, Mehl, Eier, Birnen, Kartoffeln, Wirsing, Bier,	<u>Zutaten aus biologischer Qualität</u> Gemüse- Ravioli, Tomaten- Ragout, Kresse, Kartoffeln, Lauch, Milch, Mehl,	<u>Zutaten aus biologischer Qualität</u>
inkl. Suppe					
Dessert					

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, (l) = Senf/Sensaat (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)