

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Suppe	TAGESSUPPE	TAGESSUPPE	TAGESSUPPE	TAGESSUPPE	
Menü 1	VEGAN Falaffel auf <u>Karotten-</u> Curry mit <u>Sesam, Reis</u> & Koriander 5,70 €	Schaschuka mit Röstgemüse <u>Tomaten-Ragout, Blattspinat,</u> <u>Ei, Kurkuma- Reis</u> & Sauerrahm 5,70 €	<u>Pasta in Tomaten-</u> <u>Gemüse-</u> Ragout mit Parmesan & <u>Blattsalat</u> 5,70 €	Germknödel mit <u>Vanillesauce</u> oder Mohn- Zucker 4,30 €	
inkl. Suppe	a. k.	a. c. g.	a. g.	a.c.g. g. h.	
Menü 2	Rinderragout mit Marsala, auf Salbei- <u>Pasta</u> mit <u>Joghurt & Kresse</u> 7,20 €	<u>Spaghetti</u> in Kalbs- <u>Tomaten</u> Bolognese mit <u>Gemüse,</u> Frischkäse , Parmesan & <u>grüner Salat</u> 7,20 €	Schnitzel Wiener- Art vom Huhn mit <u>Pommes Frites</u> & <u>Zitrone</u> 7,20 €	Simit mit <u>Spiegelei</u> gebratenen <u>Zucchini, Karotten,</u> Paprika, Champignon an <u>Kresse- Quark</u> 5,70 €	Freitag Geschlossen
inkl. Suppe	18.a. AL. a. g.	a. 18. g.	a.c.g. 19	a.g.k.c. g.	
Menü 3				Seehecht in <u>Chia- Samen</u> Panade mit Aijvar, Mini- Ofen- <u>Kartoffeln</u> <u>Zitrone</u> 7,20 €	
inkl. Suppe				d.a.c.g.h.	
Menü 4	<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>
inkl. Suppe	Karotten, Sesam, Reis, Pasta, Joghurt, Mehl, Kresse,	Tomaten- Ragout, Blattspinat, Eier, Reis, Spaghetti, Gemüse, grüner Salat,	Pasta, Tomatenragout, Gemüse, Blattsalat, Pommes Frites, Zitrone,	Milch, Zucker, Puddingpulver, Zucchini, Karotten, Eier, Quark, Kresse, Chia Samen, Milch, Mehl, Kartoffeln Zitronen,	
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) = „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, (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)