

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Suppe	TAGESSUPPE	TAGESSUPPE	TAGESSUPPE	TAGESSUPPE	
Menü 1	Kartoffel- Strudel auf <u>Tomaten- Kichererbsen-</u> Ragout mit Rucola 5,40 €	a.c.g. h. Ofen <u>Blumenkohl</u> mit Kräuter- <u>Butter</u> Bröseln Salz- <u>Kartoffeln</u> & Feldsalat 5,40 €	a.g. a.g. <u>Kartoffel- Gemüse</u> Gratin mit <u>Kresse- Joghurt</u> & <u>Blattsalat</u> 5,40 €	g.c. g. <u>Semmelknödel</u> auf Schwammerl- Gulasch mit <u>Kresse- Joghurt</u> 5,70 €	a.c.g. a. g.
Menü 2	China- Ente auf Teriyaki- <u>Gemüse</u> mit <u>Basmatireis</u> & Jungzwiebeln 7,00 €	19. f.2. Ragout vom Stroh- Schwein mit Pilzen, <u>Butter- Karotten,</u> & <u>Kresse- Nudeln</u> 6,90 €	a.g, 17. a. Rinder- Burger im <u>Sesam- Bun, Cole-</u> Slaw, Salat, Tomaten, Senf- Dip & <u>Pommes</u> 7,20 €	18.a.c.g. k. c.g. c.g.j. Schnitzel Wiener- Art vom Huhn mit Kartoffel- <u>Gurken-</u> Salat & <u>Zitrone</u> 6,90 €	a.c.g. 19. j.
Menü 3		Filet von der Lachsforelle mit Salbei, Tzaziki, <u>Zitrone</u> & Bratkartoffeln 7,20 €	d. g. g.		Freitag Geschlossen
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>
Dessert	Tomaten- Ragout <u>Kichererbsen, Gemüse,</u> <u>Basmatireis,</u>	<u>Blumenkohl, Butter,</u> <u>Kartoffeln, Karotten, Mehl,</u> <u>Kresse, Nudeln, Gurken,</u> <u>Zitronen,</u>	<u>Kartoffeln, Gemüse,</u> <u>Kresse, Blattsalat,</u> <u>Sesam- Bun, Weißkraut,</u> <u>Pommes Frites,</u>	<u>Semmelknödel,</u> <u>Kresse, Joghurt,</u> <u>Gurken, Zitronen,</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 Nitrtpökelsalz“
(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, (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



= Geprüfte Qualität Bayern
(Metzgerei- Haller)