



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag		
Suppe	TAGESSUPPE	TAGESSUPPE	TAGESSUPPE	TAGESSUPPE			
Menü 1 inkl. Suppe	Käse- <u>Spätzle</u> mit Röstzwiebeln & <u>Blattsalat</u> 5,70 €	a.c.g. a. VEGAN Gebratene Paprika, Pilze & <u>Zucchini</u> mit Teriyaki- Sauce, <u>Basmatireis</u> , <u>Sesam</u> & <u>Kresse</u> 5,40 €	 2.  k	3 Stk. <u>Spinat- Knödel</u> auf <u>Sellerie, Lauch</u> Ragout mit Röstzwiebeln 5,70 €	a.c.g. i.a.g. a. VEGAN <u>Pasta</u> in <u>Toskanischem Gemüse</u> mit <u>Soja- Dip</u> & Rucola 5,40 €	a.  f.	
Menü 2 inkl. Suppe	<u>Spaghetti</u> in Geflügel, <u>Tomaten, Gemüse-</u> Bolognese mit Parmesan & <u>Blattsalat</u> 6,80 €	a.19. g. Ofen- Geschnetzeltes vom Schwein mit Hirtenkäse, überbacken, Brat <u>kartoffeln</u> & <u>Blattsalat</u> 6,80 €	17.a.g.	Pulled Pork Burger im <u>Sesam- Bun</u> mit <u>Tomate</u> , <u>Salat</u> , Zwiebeln, Käse & <u>Pommes Frites</u> 6,80 €	17.2. a.k. g. Schnitzel "Wiener-Art" vom Huhn mit Kartoffel- <u>Gurken</u> Salat & <u>Zitrone</u> 6,90 €	a.c.g. 19. j.	Freitag Geschlossen
Menü 3 inkl. Suppe				Ofen- Lachsforelle mit Wedges, <u>Gemüse-</u> Aijoli, Rucola & <u>Zitrone</u> 7,80 €	d.  c.g.		
Menü 4 inkl. Suppe	<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	<u>Spätzle, Milch</u> , <u>Blattsalat, Spaghetti</u> , <u>Tomatensauce, Gemüse</u> ,	<u>Zucchini, Basmatireis</u> , <u>Sesam, Kresse</u> , <u>Kartoffeln, Blattsalat</u> ,	<u>Spinatknödeln</u> , <u>Milch, Mehl, Sellerie, Lauch</u> , <u>Sesam- Bun, Tomaten</u> , <u>Salat, Pommes Frites</u> ,	<u>Pasta, Tomaten- Ragout</u> <u>Toskanisches Gemüse</u> , <u>Soja- Dip, Gurken</u> , <u>Zitronen, Gemüse</u> ,			

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, (j)= 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



= Geprüfte Qualität Bayern
(Metzgerei- Haller)