

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Suppe	TAGESSUPPE	TAGESSUPPE	TAGESSUPPE	TAGESSUPPE	
Menü 1	Camembert im Backteig mit Preiselbeer, Apfel- Chutney, <u>Blattsalat, Mais,</u> <u>Karotten, Baguette</u> 5,70 €	Cappelletti Funghi in <u>Tomaten, Spinat,</u> <u>Sellerie</u> - Sugo Reibkäse 5,40 €	VEGAN Falaffel auf <u>Süßkartoffel, Curry</u> - Creme mit <u>Salat, Tomaten</u> & <u>Gurken</u> würfeln 5,40 €	Bruschetta mit <u>Tomaten,</u> <u>Zucchini</u> - Anti- Pasti <u>Olivenöl</u> , Balsamico- Glace & <u>Blattsalat</u> 5,40 €	
inkl. Suppe					
Menü 2	Geflügel- Köttbullar in Rahmsauce mit Preiselbeeren <u>Kresse- Spätzle</u> & <u>Blattsalat</u> 6,80 €	Spanisches Pollo Fino mit Aijvar, <u>Blattsalat</u> <u>Tomaten</u> & gebratene <u>Kartoffeln</u> 7,00 €	Curry- Wurst mit <u>Pommes- Frites, Blattsalat,</u> <u>Tomaten, Gurken,</u> <u>Mais, Karotten</u> 6,80 €	Schnitzel "Wiener-Art" vom Huhn mit Kartoffel- <u>Gurken</u> Salat & <u>Zitrone</u> 7,00 €	Freitag geschlossen
inkl. Suppe					
Menü 3		Apfel- Taler mit <u>Vanillesauce</u> & Zimt- <u>Zucker</u> 4,80 €	Wir machen Urlaub vom 10.08.2026 bis zum 21.08.2026		
inkl. Suppe					
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	Blattsalat, Mais, Karotten, Baguette, Milch, Mehl, Kresse, Spätzle,	Tomatensauce, Blattspinatm, Sellerie, Blattsalat, Tomaten, Kartoffeln, Vanillesauce, Zucker,	Süßkartoffeln, Curry, Blattsalat, Tomaten, Gurken, Pommes- Frites, Mais, Karotten,	Tomaten- Würfeln, Zucchini, Olivenöl, Blattsalat, Gurken, 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 Nitrtpökelsalz“
(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, (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)