

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Suppe

Menü 1

inkl. Suppe

Menü 2

inkl. Suppe

Menü 3

inkl. Suppe

Dessert

inkl. Suppe		inkl. Suppe		inkl. Suppe		inkl. Suppe		inkl. Suppe	
Rucola Ravioli in <u>Zucchini, Tomaten-</u> Sugo mit Reibkäse & <u>Kresse</u> 5,40 €	a.c.g. g.	<u>Schupfnudel- Gemüse</u> Pfanne in Rahm mit Reibkäse, Röstzwiebeln & Blattsalat 5,40 €	a.c.g. a.g. g.a.	<u>Süßkartoffel- Sellerie</u> Frittata mit <u>Kresse-</u> <u>Quark, Granatapfel</u> & Blattsalat 5,40 €	i. c.g. g. 	VEGAN Polenta Gnocchi in <u>Tomaten, Kürbis- Ragout</u> mit Kokosmilch, <u>Leinsamen</u> & Jungzwiebeln 5,40 €	a.  h.	Mini Ofen <u>kartoffeln</u> mit <u>Tomaten</u> , Hirtenkäse überbacken, bunter Blattsalat <u>Gurken-</u> Dip 5,40 €	 g. c.g.
Lachsforellen Filet auf Rahm- <u>Blattspinat</u> mit <u>Reiberdatschi</u> & <u>Zitrone</u> 7,80 €	d. a.g.	Tandoori Hühnerfleisch mit gebr. <u>Zucchini</u> , Mango- Sauce <u>Basmati- Reis</u> & Koriander 7,00 €	19.  g.	Schaschlik- Pfanne vom Schwein mit Paprika, Speck, <u>Sauerrahm</u> , Blattsalat & <u>Pommes Frites</u> 7,00 €	a.2. 17.11.13. g.	gebackenes Holzfällerschnitzel vom Schwein mit <u>Spiegelei</u> , <u>Zwiebeln</u> , Speck & <u>Kresse- Kartoffeln</u> 7,00 €	a.c.g. 17.c. 17.11.13.	Seehecht in Curry- Panade mit Kartoffel, <u>Gurken-</u> Salat, <u>Zitrone</u> & Senf- <u>Honig</u> Dip 7,20 €	d. a.c.g. j. c.g.j.
<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>	
Zucchini, Tomaten- Ragout, Kresse, Blattspinat, Milch, Mehl, Reiberdatschi, Zitrone,		Schupfnudeln, Gemüse, Milch, Mehl, Zucchini, Joghurt, Basmatireis,		Süßkartoffeln, Sellerie, Kresse, Quark, Granatapfel, Sauerrahm, Pommes Frites,		Tomaten- Sauce, Kürbis, Leinsamen, Spiegelei, Zwiebeln, Kresse, Kartoffeln,		Kartoffeln, Tomaten, Gurken, Milch, Mehl, Zitronen, Honig,	

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 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, (a5) Dinkel (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)**