

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Suppe	inkl. Suppe	inkl. Suppe	inkl. Suppe	inkl. Suppe	inkl. Suppe
Menü 1	4 Stk. Kartoffel- Frischkäse Taschen mit <u>Kresse- Quark, Blattsalat</u> & <u>Mais</u> 5,70 €	Dampfnudel mit <u>Vanillesauce</u> & Puderzucker 4,80 €	Gebackener- Camembert mit Preiselbeeren, <u>Blattsalat</u> & <u>Baguette</u> 5,40 €	Bergkäse- Nocken auf Rahm- <u>Wirsing</u> mit geschmolzenen <u>Tomaten</u> & <u>Kresse</u> 5,70 €	<u>Blumenkohl</u> mit Bechamel überbacken <u>Butter- Kartoffeln & Blattsalat</u> 5,40 €
Menü 2	Jäger- Schnitzel vom Schwein in Schwammerl- Sauce mit <u>grünen Bohnen</u> & <u>Butter- Spätzle</u> 7,00 €	VEGAN <u>Weißkraut- Kartoffel</u> , Curry in Kokosmilch mit <u>Basmati- Reis</u> & Koriander 5,40 €	Ungarisches Rinder- Gulasch mit Paprika, <u>Sauerrahm</u> , & <u>Kresse- Nudeln</u> 7,20 €	Schnitzel "Wiener-Art" vom Schwein mit Kartoffel, <u>Gurken- Salat</u> & <u>Zitrone</u> 6,80 €	Rotbarsch im Pfannkuchen- <u>Dill</u> , Teig mit Dip vom Süßen- Senf & <u>Kresse- Kartoffeln</u> 7,20 €
Menü 3		Lachsforelle auf <u>Blumenkohl, Kartoffel- Stampf</u> mit <u>Senf- Dill</u> Sauce & BBQ <u>Karotte</u> 7,80 €			
	<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>Kresse, Quark, Blattsalat,</u> <u>Milch, Mehl,</u> <u>grüne Bohnen,</u> <u>Butter, Spätzle,</u>	<u>Vanillesauce, Weißkraut,</u> <u>Kartoffeln, Basmati- Reis,</u> <u>Blumenkohl, Senf, Dill, Milch,</u> <u>Mehl, Karotten,</u>	<u>Milch, Mehl, Blattsalat, Baguette,</u> <u>Sauerrahm, Kresse,</u> <u>Nudeln,</u>	<u>Milch, Mehl, Wirsing,</u> <u>Tomaten, Kresse,</u> <u>Gurken, Zitronen,</u>	<u>Blumenkohl, Milch, Mehl,</u> <u>Butter, Kartoffeln,</u> <u>Blattsalat, Dill, Kresse,</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) = „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, (a5) Dinkel (b) = Krebstiere, (c) = Eier,
(d) = Fische, (e) = Erdnüsse, (f) = Sojabohnen, (g) = Milch & Laktose, (h) =Schalenfrüchte
(i) = Sellerie, (j)= Senf/Senfisaat (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)