

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Suppe	TAGESSUPPE	TAGESSUPPE	TAGESSUPPE	TAGESSUPPE	
Menü 1	VEGAN Chili Sin Carne mit Röst- Gemüse, <u>Emmer, Black- Turtle</u> <u>Bohnen, Tofu, Kicherbsen, Mais,</u> Paprika & <u>Baguette</u> 5,70 €	<u>Süßkartoffel- Karotten</u> Gratin mit <u>Kresse-</u> <u>Joghurt & Blattsalat</u> 5,70 €	<u>Kartoffel- Gnocchi</u> in Champignon- <u>Kürbis</u> Sauce mit <u>Kresse</u> & Cocktail- Tomaten 5,70 €	Dampfnudel mit <u>Vanille- Sauce</u> & Zimt- <u>Zucker</u> 5,00 €	
inkl. Suppe					
Menü 2	Rinder Ragout mit grünen <u>Bohnen</u> & <u>Spätzle</u> 7,20 €	Schweinenacken Braten mit <u>Blaukraut</u> <u>Kresse- Kartoffeln</u> & <u>Biersauce</u> 7,20 €	Indisches Butter Chicken Curry mit Byrjani- <u>Gemüse- Reis, Joghurt</u> & Koriander 7,20 €	Börek gefüllt mit Spinat & Käse an Paprika- <u>Quark & Blattsalat</u> 5,70 €	Freitag Geschlossen
inkl. Suppe					
Menü 3				Cordon- Bleu von der Hühnerbrust mit Puten- Schinken, Kartoffel- <u>Gurken</u> Salat & <u>Zitrone</u> 7,40 €	
inkl. Suppe					
Menü 4	<u>Zutaten aus biologischer Qualität</u> <u>Emmer, Black Turtle Bohnen,</u> <u>Tofu, Kichererbsen, Mais,</u> <u>Baguette, grüne Bohnen,</u> <u>Spätzle</u>	<u>Zutaten aus biologischer Qualität</u> <u>Süßkartoffeln, Karotten,</u> <u>Kresse, Joghurt, Blattsalat,</u> <u>Blaukraut, Kartoffeln,</u> <u>Bier,</u>	<u>Zutaten aus biologischer Qualität</u> <u>Kartoffel- Gnocchi,</u> <u>Milch, Mehl, Kürbis,</u> <u>Kresse, Gemüse, Reis,</u> <u>Joghurt,</u>	<u>Zutaten aus biologischer Qualität</u> <u>Milch, Zucker,</u> <u>Puddingpulver, Quark,</u> <u>Blattsalat,</u> <u>Gurken, Zitronen,</u>	<u>Zutaten aus biologischer Qualität</u>
inkl. Suppe					
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 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, (b) = Krebstiere, (c) = Eier, (d) = Fische, (e) = Erdnüsse, (f) = Sojabohnen, (g) = Milch & Laktose, (h) = Schalenfrüchte
(i) = Sellerie, (l) = 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**



= Gerichte mit BIO Produkten
= Geprüfte Qualität Bayern
(Metzgerei- Haller)