




	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Suppe	TAGESSUPPE	TAGESSUPPE	TAGESSUPPE	TAGESSUPPE	
Menü 1	Spinat- Gnocchi in <u>Tomaten,</u> <u>Karotten-</u> Ingwer Sugo mit Reibkäse & <u>Kresse</u> 5,40 €	<u>VEGAN</u> Curry- <u>Reispfanne</u> mit <u>Blattspinat, Karotten,</u> <u>Kichererbsen,</u> Aijvar & <u>Blattsalat</u> 5,40 €	<u>Semmelknödeln</u> auf Rahm- Schwammerln mit <u>Kresse-</u> Schmand 5,70 €	gebackenes Gemüse mit <u>Karotten, Gurken-</u> Remoulade, <u>Blattsalat</u> & <u>Baguette</u> 5,40 €	
inkl. Suppe	a.c.g. g.	  h.	a.c.g. a.g. g.	a.c.g. a.c.g.2. a.	
Menü 2	Curry- Wurst mit <u>Pommes Frites,</u> <u>Blattsalat</u> mit <u>Mais,</u> <u>Gurken</u> & <u>Karotten</u> 6,80 €	Puten Oberkeulen- Geschnetzeltes "Jäger- Art" mit <u>Butter- Nudeln</u> & <u>grünen Bohnen</u> 6,80 €	Picatta Milanese vom Rotbarsch auf <u>Tomaten-</u> <u>Spaghetti</u> mit <u>Blattsalat</u> 7,20 €	Schnitzel Wiener Art vom Schwein mit Kartoffel, <u>Gurken-</u> Salat & <u>Zitrone</u> 6,80 €	Freitag geschlossen
inkl. Suppe	17.11.13.a.2 	19. a.g. g.a.	a.c.g. d. a.	a.c.g. 17. j.	
Menü 3					
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	Tomatensauce, Karotten, Kresse, Pommes, Blattsalat, Mais, Gurken, Karotten,	Reis, Blattspinat, Karotten, Kichererbsen, Blattsalat, Butter, Nudeln, grüne Bohnen, Milch, Mehl,	Semmelknödel, Milch, Mehl, Kresse, Tomatensauce Spaghetti, Blattsalat,	Karotten, Gurken, Blattsalat, Baguette, 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 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/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)