

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Suppe</b>	inkl. Suppe	inkl. Suppe	inkl. Suppe	inkl. Suppe	inkl. Suppe
<b>Menü 1</b>	Kryteraki, Hirtenkäse-Pfanne in <b>BIO-Tomaten-Ragout</b> mit Baby- Mangold, & grünem Salat <b>5,70 €</b>	<b>BIO- Pasta</b> in Balsamico- <b>BIO- Melanzane</b> Ragout mit geriebenen Mozzarella & Rucola <b>5,70 €</b>	bunter Blattsalat mit Mini Frühlingsrollen <b>BIO-Platterbsen</b> & Mango- Salsa <b>5,70 €</b>	VEGAN Hummus aus <b>BIO-Kichererbsen</b> mit Zwiebel- Gurken, Tomaten Würfeln, Olivenöl & <b>BIO- Baguette</b> <b>5,70 €</b>	<b>BIO- Gnocchi</b> in Frischkäse- <b>BIO-Tomaten</b> Ragout mit Estragon & Champignon <b>5,70 €</b>
inkl. Suppe	a.g.	a. g.	a.c. h. 2.	h. a.	a.c.g. g.
<b>Menü 2</b>	Ofenfrischer Leberkäse mit Rahmspinat, <small>(aus BIO-Milch)</small> Rührei & <b>BIO- Kartoffeln</b> <b>6,80 €</b>	Rindergeschnetzeltes in Cognac Rahm mit <b>BIO-Karotten</b> & Kartoffelpüree mit <b>BIO- Milch</b> <b>7,00 €</b>	<b>BIO- Spaghetti</b> in Bolognese vom <b>BIO-Schwein</b> mit Reibkäse & grünem Salat <b>6,80 €</b>	Cordon Bleu vom Huhn gefüllt mit Putenschinken, Kartoffel, <b>BIO Gurken-</b> Salat & <b>BIO- Zitrone</b> <b>7,20 €</b>	Natur gebratener Seehecht auf Rahmigen <b>BIO- Kartoffel-</b> Gemüse- Ragout & <b>BIO- Kresse</b> <b>7,20 €</b>
inkl. Suppe	17.11. a.g. c.	18. a.g.AL. a.g.	a. 17.a.g.	19.a.c.g. 19.11. j.	d. a.g.
<b>Menü 3</b>		Schweizer Wurstsalat mit <b>BIO-Käse</b> , Garnitur <b>BIO- Zwiebeln</b> & <b>BIO- Brot</b> <b>6,80 €</b>	<b>BIO- Palatschinken</b> gefüllt mit Erdbeer- Marmelade & Vanillesauce aus <b>BIO- Milch</b> <b>5,80 €</b>	Mozzarella auf geschmolzenen Tomaten mit Rucola & Mini- <b>BIO- Kartoffeln</b> <b>5,80 €</b>	
inkl. Suppe		17.11. g. a.	a.c.g. g. g.	g.	
<b>Menü 4</b>					<b>Wir arbeiten zu 100% mit BIO- Milch BIO- Mehl BIO- Zucker BIO-Pasta BIO- Landkornreis</b>
inkl. Suppe					
<b>Dessert</b>					

Gemüsebar von Montag bis Donnerstag

**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“ (17) = Schweinefleisch, (18) = Rind-/ Kalbfleisch, (19) = Geflügel (Hühnchen/ Pute) (AL) = Alkohol

**Deklarationspflichtige Allergene**

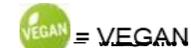
(a) = Weizen- Gluten, (a1) = Roggen- Gluten, (a2) = Hartweizen, (a3)= Gerste, (a4) = Hafer, (b) = Krebstiere, (c) = Eier, (d) = Fische, (e) = Erdnüsse, (f) = Sojabohnen, (g) = Milch & Laktose, (h) =Schalenfrüchte (i) = Sellerie, (j) = Senf/Senfsaat (k) = Sesamsamen, (l) = Schwefeldioxid bei mehr als 10mg pro Kilo, (m) = Lupine, (n) = Weichtiere

DE- ÖKO-037

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



= VEGAN



= Gerichte mit BIO Produkten



= Glutenfrei



= Geprüfte Qualität Bayern (Metzgerei- Haller)



= Laktosefrei