

Speiseplan

KW 29 

Mensa der Berufsschulen in der Ruppertstrasse

15.- 19.07.2024

Dias Catering

Tel.: 089 - 13013640

Fax: 089 - 13013641

www.diascatering.de

email: diascatering@aol.com

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü I <small>Allergenkennzeichnung</small>	Thaicurry frisches Wokgemüse & Basmatireis <small>A1,K,I,F</small>	4,50 € "Spaghetti Caprese" mit Mozzarella, Zucchini, Tomatensauce & Basilikum Pesto <small>A2,G,L1,L2</small>	4,50 € Hirserisotto Karotten Paprika Erbsen & *Kräuterdip <small>G</small>	4,50 € Kartoffelgratin Schafskäse, frisches Mittelmeergemüse & Kräuterquark <small>A1,G</small>	4,50 € Tagesgericht
Menü II <small>Allergenkennzeichnung</small>	Schwabenteller gegrillte Putenmedaillons Schwammerlsauce & Butterspätzle <small>A1,C,G</small>	6,00 € Putenschnitzel Wiener Art mit Pommes Frites <small>A1,G,C</small>	6,00 € Chicken Burger "Tandoori Style" Hähnchenbrust mit Curry- Gemüsesalat, Chili- Chutney & Farm Fries <small>A1,K,F,G</small>	6,50 € Cordon Bleu vom Geflügel mit Schinken & Käse gefüllt, Steak Fries <small>A1,C,G</small>	6,00 €
Salat	Beilagen Salate, Obst und Desserts auch zum Mitnehmen				
Dessert & Süßes	Tagesdessert	Tagesdessert	Tagesdessert	Tagesdessert	Tagesdessert

Liste möglicher Zusatzstoffe

- | | | | | |
|-----------------------------------------------------|-------------------------------------------------|-------------------------------|-------------------------------|----------------------------------------|
| 1. „mit Farbstoff“ | 2. „mit Konservierungsstoff“ oder „konserviert“ | 3. „mit Antioxidationsmittel“ | 4. „mit Geschmacksverstärker“ | 5. „geschwefelt“ |
| 6. „geschwärzt“ | 7. „gewachst“ | 8. „mit Phosphat“ | 9. „mit Süßungsmittel“ | 10. „enthält eine Phenylalanin-Quelle“ |
| 11. „kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken“ | | 12. „enthält Nitritpökelsalz“ | 13. Backtriebmittel | 14. Säuerungsmittel |
| 15. „enthält Alkohol“ | | | | |

Allergene/Legende

- | | | | | | |
|----------------------------|----------------------|-------------------------------|-----------------------|-------------------------|---------------|
| A: Glutenhaltiges Getreide | A1: Weizen | A2: Hartweizen | A3: Gerste | A4: Roggen | A5: Hafer |
| B: Krebstiere/erzeugnisse | B1: Shrimps | C: Eier/erzeugnisse | D: Fische/erzeugnisse | E: Erdnüsse/erzeugnisse | |
| F: Sojabohnen/erzeugnisse | G: Milch/erzeugnisse | H: Schalenfrüchte/erzeugnisse | H1: Mandeln | H2: Walnüsse | H3: Pistazien |
| I: Sellerie/erzeugnisse | I1: Knollensellerie | I2: Staudensellerie | J: Senf/erzeugnisse | K: Sesam/erzeugnisse | |
| L: Schwefeloxid und Sulfid | L1: Rotwein | L2: Tomatenmark | L3: Trockenobst | M: Lupinen/erzeugnisse | |

DE-ÖKO-037