Speiseplan

Mensa der Berufsschulen in der Ruppertstrasse

06.- 10.01.2025

Dias Catering Tel.: 089 - 13013640 Fax: 089 - 13013641 www.diascatering.de email: diascatering@aol.com

	Montag	Dienstag		Mittwoch		Donnerstag		Freitag	
Menü I	Heilige	Bunte Gemüse- Paella mit Zucchini, Paprika, Erbsen & Kräuterquark	4,80 €	Wintereintopf mit Bohnen, Erbsen, frischen Gemüse & Semmel (Putenwiener 0,90 €)	4,80 €	Pasta "Emiliana" mit Erbsen, Champignons & Karotten, Thymiancreme, Reibekäse	4,80 €	- Tagesgericht	
Menü II	Nige Drei	Putenschnitzel "Münchner Art" Kartoffel- Gurkensalat	6,50 €	Chili con Carne vom Biorind mit Kidneybohnen, Mais & Baguette	6,50 €	Hühnchenbrust Jalfresi (indisch) mit Tomaten, Karotten, Zuckerschoten, Chili, Koriander & Reis	6,50 €	ragesgenent	
Salat	Beilagen Salate, Obst und Desserts auch zum Mitnehmen								
Dessert & Süßes	Tagesdessert	Tagesdessert		Tagesdessert		Tagesdessert		Tagesdessert	
Liste möglicher Zusatzstoffe	"mit Farbstoff" 2. "mit Konservierungsstoff" oder "konserviert" 5. "geschwärzt" 7. "gewachst" 11. "kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken" 15. "enthält Alkohof"		3. "mit Antioxidationsmittel" 8. "mit Phosphat" 12. "enthält Nitritpökelsalz"		4. "mit Geschmacksverstärker" 9. "mit Süßungsmittel" 13. Backtriebmittel			5. "geschwefelt" 10. "enthält eine Phenylalanin-Quelle" 14. Säuerungsmittel	
Allergene/Legende	B: Krebstiere/erzeugnisse B F: Sojabohnen/erzeugnisse G I: Sellerie/erzeugnisse I:	x1: Weizen 31: Shrimps 5: Milch/erzeugnisse 1: Knollensellerie 1: Rotwein	A2: Hartweize C: Eier/erzeu H: Schalenfrü I2: Staudense L2: Tomatenn	gnisse chte/erzeugnisse Illerie	A3: Gerste D: Fische/erze H1: Mandeln J: Senf/erzeu L3: Trockenot	gnisse	A4: Roggen E: Erdnüsse/e H2: Walnüsse K: Sesam/erze M: Lupinen/er	eugnisse	A5: Hafer H3: Pistazien