Wochenspeiseplan

KW 19

Mensa der Berufsschulen in der Ruppertstrasse

05.05.-09.05.2025

Dias Catering Tel.: 089 - 13013640 www.diascatering.de email: diascatering@aol.com DE-ÖKO-037

	Montag		Dienstag		Mittwoch		Donnerstag		Freitag
Menü I	"Spaghetti Caprese" Mozzarella, Zucchini, Kirschtomaten & Basilikumcreme	4,80 €	Blumenkohl-Kartoffelcurry (vegan) Kokosmilch & roter Reis	4,80 €	Käsespätzle Sahne & Röstzwiebeln	4,80 €	Kartoffelgratin Karotten, Kohlrabi, grüner Spargel, Kräuter-Quark	4,80 €	*Tagesgericht*
Allergenkennzeichnung	A1,G		K,F		A1,G		A1,G		
Menü II	Cevapcici (Geflügel) Gemüsereis & Tomatensauce	6,00 €	Lasagne Bolognese Bio Rind mit Käse überbacken, Tomatensugo	6,00 €	Tandoori-Hühnchenbrust fruchtige Currysauce & Volkornreis	6,00 €	Putenschnitzel "Wiener Art" mit gebratenen Kartoffeln	6,00 €	*Tagesgericht*
Allergenkennzeichnung	A1,G,C,L2,I		A1,G,I,L1,L2		A1,G,K,F		A1,G,C		
Salat	Beilagen Salate, Obst und Desserts auch zum Mitnehmen								
Dessert & Süßes	Tagesdessert		Tagesdessert		Tagesdessert		Tagesdessert		Tagesdessert

Allergene/Legende

A: Gluten 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:Soja/erzeugnisse G:Milch/erzeugnisse H:Schalenfrüchte/erzeugnisse H1:Mandeln H2:Walnüsse H3 Pistazien I:Sellerie/erzeugnisse I1: Knollensellerie I2:Staudensellerie J:Senferzeugnisse K: Sesam/erzeugnisse L: Schwefeloxid & Sulfit L1:Rotwein L2: Tomatenmark L3: Trockenobst M:Lupinen/erzeugnisse

Zusatzstoffe:

1. mit Farbstoffe 2. mit Konservierungsstoffe 3. mit Antioxidationsmittel 4. Säuerungsmittel 5. Säureregulatoren 6.Emulgatoren 7. Stabilisatoren 8.Verdickungsmittel