

Wochenspeiseplan



DE-ÖKO-037

Mensa der Berufsschulen in der Ruppertstrasse

Dias Catering

Tel.: 089 - 13013640

www.diascatering.de

email: diascatering@aol.com

30.06.- 04.07.2025

KW 27

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Menü I

Gemüselasagne
Sommergemüse,
Bechamel,
Tomatensugo

4,80 €

Marokkanisches
Schmorgemüse mit
Datteln & Couscous

4,80 €

Massamann Curry
Kartoffelwürfel,
Gemüse, Kokosmilch,
Basmatireis

4,80 €

Käsespätzle
geriebener Käse,
Sahne & Röstzwiebeln

4,80 €

Tagesgericht

Allergenkennzeichnung

A1,G,L1,L2,I

A1,L1,L2

K,F

A1,G,C

Menü II

Grillteller
Fleischpflanzerl (Rind),
Hühnchenbrust,
Rosmarin Kartoffeln

6,50 €

Spaghetti Bolognese -
mit Bio Rinderhack,
Tomaten & Reibekäse

5,50 €

Backhendl
Kartoffel-Rucolasalat
mit Kürbiskernöl

6,50 €

Cheeseburger
Barbecuesauce,
Bohnensalat, Tomate,
Gurke, Potato Quarters

6,50 €

Tagesgericht

Allergenkennzeichnung

A1,G,C

A1,G,L1,L2,I

A1,G,C,I

A1,G,K

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