

Wochenspeiseplan

Mensa der Berufsschulen in der Ruppertstrasse
07.07-13.07.2025



DE-ÖKO-037

KW 28

Dias Catering

Tel.: 089 - 13013640

www.diascatering.de

email: diascatering@aol.com

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Menü I

Blumenkohl, Brokkoli
überbacken, Käse,
Butterkartoffeln,
Krauter Quark

4,80 €

Spinatspätzle,
Zwiebeln, Käse, Sahne,
Röstzwiebeln

4,80 €

Penne mit
Grillgemüse,
Aurorasauce
& Pecorino

4,80 €

Gelbes Thaicurry
Wokgemüse,
Kokosnussmilch, Reis

4,80 €

Tagesgericht

Allergenkennzeichnung

A1,G

A1,G,C

A1,G,L1,L2

K,F

Menü II

Köttbullar -
Putenbällchen mit
Preiselbeeren,
Rahmsauce &
Kartoffelpüree

6,00 €

Putenschnitzel in
Knusperpanade
fruchtige Currysauce
& Roter Reis

6,50 €

Moussaka
vom Bio Rind
Zucchini, Auberginen,
Kartoffeln, Käse,
Tomatensauce

6,00 €

Geflügel- Döner
Krautsalat, Tomaten,
Gurken, Zwiebeln,
Tzatziki, Fladenbrot,
Potato Wedges

6,50 €

Tagesgericht

Allergenkennzeichnung

A1,G

A1,G,C,K,F

A1,G,C,L1,L2,I

A1,G

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