

Wochenspeiseplan

Mensa der Berufsschulen in der Ruppertstrasse



Dias Catering

Tel.: 089 - 13013640

www.diascatering.de

email: dias catering@aol.com

02.- 06.03.2026

KW 10

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Menü I

Thai-Gemüsecurry
frisches Wokgemüse,
Kokosmilch, Jasminreis

5,00 €

Marokkanischer
Gemüsetopf mit
Kichererbsen, Rosinen,
Gemüse und rotem
Bulgur

5,00 €

Bunte Gemüse-Paella
mit Brokkoli, Paprika,
Staudensellerie & Aioli

5,00 €

"Penne Mascarpone"
Erbsen, Paprikawürfel,
Reibekäse

5,00 €

Tagesmenü

Allergenkennzeichnung

K,F

A1

G

A1,G

Menü II

Spaghetti Bolognese
vom Rind mit
Tomatensugo &
Reibekäse

5,50 €

Hähnchenschenkel
Ratatouille-Gemüse &
Bratkartoffeln

6,50 €

Rahmgeschnetztes
"Züricher Art" vom
Hühnchen, Rösti

6,50 €

New York Cheeseburger
vom Bio-Rind
Cheddar, Cole Slaw &
Steak Fries

7,00 €

Tagesmenü

Allergenkennzeichnung

A1,G,L2,I

L2,I

A1,G,C

K,F,A1

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

