

# Wochenspeiseplan



Mensa der Berufsschulen in der Ruppertstrasse

Dias Catering

Tel.: 089 - 13013640

www.diascatering.de

email: diascatering@aol.com

27.04.- 01.05.2026

KW 18

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

## Menü I

Pasta Emiliana  
Champignons, Erbsen,  
getr. Tomaten in  
Kräuterrahm 5,00 €

Aloo Gobi  
Indisches Brokkoli-  
Kartoffelcurry mit  
Duftreis 5,00 €

Blumenkohl  
überbacken  
mit Gemüsereis &  
Frischkäse Dipp 5,00 €

Grillgemüse  
(Paprika, Karotten,  
Zucchini, Tomaten) &  
Rosmarinkartoffeln,  
Kräuterdip 5,00 €

*Tagesmenü*

Allergenkennzeichnung

A1,G,I

K,F

A1,G,C,K

A1,K,F,I,C,D

## Menü II

Cevapcici (Geflügel) mit  
Gemüsereis &  
Tomatensauce 6,50 €

Schinkennudeln  
mit Putenschinken,  
Rahmsauce und  
Röstzwiebeln 6,00 €

Thailändisches  
"Mango- Chicken"  
mit Gemüse,  
Kokosmilch & Reis 6,50 €

Italian Cheeseburger  
Tomaten & Mozzarella  
überbacken, Rucola,  
fruchtiges Chutney,  
Farm Fries 7,00 €

*Tagesmenü*

Allergenkennzeichnung

A,G,C,L2,I

A1,G

K,F,G

A1,G,K,F

### 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

