

Wochenspeiseplan



DE-ÖKO-037

Mensa der Berufsschulen in der Ruppertstrasse

Dias Catering

Tel.: 089 - 13013640

www.diascatering.de

email: dias catering@aol.com

04.- 08.05.2026

KW 19

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Menü I

Pasta Primavera mit
Gemüse und
Tomatensugo

5,00 €

Kartoffelgratin
Karotten, Kohlrabi,
Spargel, Kräuterquark

5,00 €

Gebratenes
Chinagemüse,
Chinakohl,
Zuckerschoten, Paprika,
Sprossen &
Kurkumareis

5,00 €

Allgäuer Käsespätzle
mit Sahne, Käse,
Röstzwiebeln

5,00 €

Tagesmenü

Allergenkennzeichnung

A1,G,L2,I

A1,G,I

K,F

A1,G,C

Menü II

Köttbullar -
Putenbällchen,
Preiselbeeren,
Rahmsauce &
Kartoffelpüree

6,50 €

Marinierte
Chickenfingers
mit Barbecuesauce
& Gemüsereis

6,50 €

Hähnchen Cordon Bleu
gefüllt mit Schinken &
Käse dazu
Kartoffelecken

6,50 €

Chicken Burger
in Sesampanade,
Pommes, Sweet Chili
Mayo

6,50 €

Tagesmenü

Allergenkennzeichnung

A1,G,C

I

A1,G,C

A1,G,C,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

