

Wochenspeiseplan



DE-ÖKO-037

Mensa der Berufsschulen in der Ruppertstrasse

20.- 24.07.2026

Dias Catering

Tel.: 089 - 13013640

www.diascatering.de

email: dias catering@aol.com

KW 30

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Menü I

Kartoffel-
Gemüsegratin,
Bechamel, Käse &
Basilikumquark

5,00 €

Penne "alla Panna"
Brokkoli, Kirschtomaten,
Kräuterrahm, Reibekäse

5,00 €

Vietnamesisches
Gemüsecurry
Auberginen, Pilze,
grüne Bohnen,
Kokosmilch & Reis

5,00 €

Frittierte Falafel
Couscous, Gurkensalat
& Minz-Joghurt

5,00 €

Tagesgericht

Allergenkennzeichnung

A1, G

A2, G

K, F

G

Menü II

Puten-Fleischpflanzerl
mit Tomaten-
Paprikasauce und Reis

6,50 €

Chicken Nuggets
mit Potato Quarters

6,50 €

Backfisch-Filet
mit Dillkartoffeln & Sc.
Remoulade

6,50 €

Spaghetti Bolognese
vom Rind mit
Tomatensugo &
Reibekäse

6,00 €

Tagesgericht

Allergenkennzeichnung

A1, G, C, L2

A1, G, C

A1, G, C, D

A1, G, L2, I

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

