

Wochenspeiseplan



Mensa der Berufsschulen in der Ruppertstrasse

Dias Catering

Tel.: 089 - 13013640

www.diascatering.de

email: diascatering@aol.com

27.- 31.07.2026

KW 31

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Menü I

Spaghetti "Alfredo"
Erbsen, Austernpilze,
getr. Tomaten,
Parmesancreme

5,00 €

Grillzucchini-Sticks
Tzatziki & Couscous

5,00 €

Gemüse Bulgur
gegrilltes
Antipastigemüse &
Schnittlauchquark

5,00 €

Bio Pasta
mit Aurorasauce,
Auberginenwürfel &
Mandeln

5,00 €

Allergenkennzeichnung

L1,L2

G,I,A2

A2 ,G

A1,G,C,L1,L2

Menü II

Chili con Carne mit
Mais, Kidneybohnen
und Reis

6,00 €

Pasta "Bolognese"
vom Rind,
Tomatensugo,
Gemüsewürfel und
Reibekäse

6,00 €

Schwabenteller
gegrillte
Putenmedaillons,
Rahmsauce,
Kartoffelgratin

6,50 €

Cheeseburger mit
Tomaten, Gurken,
Eisbergsalat & Pommes
Frites

7,00 €

Allergenkennzeichnung

A1,G,C

A1,G,K,F

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 & Sulfid 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

geschlossen