Wochenspeiseplan

DE-ÖKO-037

Mensa der Berufsschulen in der Ruppertstrasse

Dias Catering Tel.: 089 - 13013640 www.diascatering.de email: diascatering@aol.com

23.- 27.11.2026

KW 48	Montag		Dienstag		Mittwoch		Donnerstag		Freitag
Menü I	Wokgemüse, Honig-Sesam Tofu, Erdnüsse, Teriyaki Sauce & Reis	5,00 €	Gefüllte Paprikaschote mit Tomatensugo & Kartoffelpüree	5,00 €	Gemüse-Lasagne Blumenkohl, Karotten, Bechamel, Schnittlauchquark	5,00 €	Spaghetti "Zucca" mit Kürbis, Karotten, Zwiebeln, Gorgonzola & Kirschtomaten	5,00 €	Tagesgericht
Allergenkennzeichnung	F,K,E				A1,G,C,I		A1,G		
Menü II	Spaghetti Bolognese vom Rind, Gemüsewürfel, Tomatensugo und Reibekäse	6,00 €	Putenschnitzel in Pankopanade, Cocktailsauce Rosmarinkartoffeln	6,50 €	Geflügel-Currywurst fruchtige Currysauce, Pommes Frites	6,50 €	"Italian Cheeseburger" Tomaten & Mozzarella, Bohnen- Maissalat & Farm Fries	7,00 €	Tagesgericht
Allergenkennzeichnung	A1,G,L1,L2,I		A1,G,C				A1,K,F,G		
			Putenbrust						

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

Bio 20–49 %