

Wochenspeiseplan



Mensa der Berufsschulen in der Ruppertstrasse

Dias Catering

Tel.: 089 - 13013640

www.diascatering.de

email: dias catering@aol.com

09.- 13.03.2026

KW 11 Montag Dienstag Mittwoch Donnerstag Freitag

Menü I

Gemüse-Lasagne
Marktgemüse, Sc.
Bechamel,
Tomatensugo

5,00 €

Spaghetti
mit Champignons,
Gemüse,
Frischkäsesauce,
Kirschtomaten

5,00 €

Kichererbsen-Spinat-
Curry, Babyspinat,
Kokosmilch, Paprika,
Couscous

5,00 €

Penne "Napoli"
Tomatenstücke, Sugo,
Parmesan, Basilikum
Pesto

5,00 €

Tagesmenü

Allergenkennzeichnung

G,L1,L2

A1,G,I

A2,K,F

A2,L1,L2,G

Menü II

Geflügelbällchen mit
Kartoffelpüree,
Rahmsauce und
Preiselbeeren

6,50 €

gebackenes Seelachsfilet
mit Dillkartoffeln & SC.
Remoulade

6,50 €

Indisches
Butter-Chicken mit
Basmatireis

6,50 €

Cheeseburger vom Rind
mit Tomaten, Gurken,
Eisbergsalat und
Pommes Frites

7,00 €

Tagesmenü

Allergenkennzeichnung

A1,G,C,L1,L2,I

A1,G,C,D

K,F,L2

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

