

# OBERLIN BERUFSBILDUNG

## Mensa – Speiseplan für die Woche vom 11.11.2024 bis 15.11.2024 (46. KW)

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Essen I	Kartoffel-Möhren-Eintopf mit Kasseler (Schwein) <sup>1, 2, 60</sup> , Bäckerbrötchen <sup>51, 511</sup>	Rührei <sup>54</sup> , Rahmspinat <sup>12, 51, 511, 52, 57, 58</sup> , Salzkartoffeln	Vollkornnudeln <sup>51, 511</sup> , Carbonara Sauce (Schwein) <sup>1, 2, 12, 16, 51, 511, 52, 58</sup> , geriebener Käse <sup>58</sup>	Grünkohl <sup>1, 2, 51, 516, 52, 58</sup> , Berliner Knacker (Schwein) <sup>1, 2, 60, 61</sup> , Salzkartoffeln	Brathering <sup>9, 51, 511, 514, 55, 57</sup> , Speckbohnen <sup>1, 2</sup> , gebackene Butterkartoffeln <sup>52, 58</sup>
	364 kcal	442 kcal	704 kcal	791 kcal	629 kcal
Essen II	Gemüselasagne, Tomatensauce <sup>52, 58</sup>	Hefeklöße <sup>51, 511, 52, 54, 58</sup> , Heidelbeersauce, braune Butter <sup>52, 58</sup>	vegetarische Paprikaschote <sup>51, 511, 54, 57, 60, 61</sup> , pikante Sauce, Rosmarinkartoffeln	Linsen-Dal <sup>60, 61</sup> , Basmati-Reis	Krautschupfnudeln <sup>51, 511, 52, 54, 58</sup> , Schmand
	85 kcal	646 kcal	390 kcal	489 kcal	640 kcal

Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (9) mit Zuckerarten und Süßungsmitteln; (12) mit Farbstoff; (16) mit Phosphat

Allergene: (51) glutenhaltige Getreide und -erzeugnisse; (511) Weizen und -erzeugnisse; (514) Roggen und -erzeugnisse; (516) Hafer und -erzeugnisse; (52) Laktose; (54) Eier und -erzeugnisse; (55) Fisch und -erzeugnisse; (57) Soja und -erzeugnisse; (58) Milch und -erzeugnisse; (60) Sellerie und -erzeugnisse; (61) Senf und -erzeugnisse

### Essen inklusive Salat, Tafelwasser und Tagesdessert oder saisonales Obst

Hinweise zu Zusatzstoffen und Allergenen für Salat und Tagesdessert erhalten Sie an der Essenausgabe

Essenpreis: Mitarbeitende 5,70 € Sams-on-Nutzung / Essenmarkenkauf Cafeteria Mitarbeitende und Gäste 6,90 €

Änderungen vorbehalten!

## WIR WÜNSCHEN IHNEN GUTEN APPETIT!

Menü II enthält i.d.R. ein vegetarisches oder ein Fischgericht.

Trotz sorgfältiger Zubereitung können an allen Speisen technologische Spuren von Mehl, Nüssen, Senf, Krustentieren und Sellerie enthalten sein. Das Küchenteam des Berufsbildungswerkes berät Sie gern und ist Ihnen bei der Speisenauswahl behilflich.

Anregungen und realistische Speiseplanwünsche nehmen wir gern entgegen.