

OBERLIN BERUFSBILDUNG

Mensa – Speiseplan für die Woche vom **18.11.2024** bis **22.11.2024** (47. KW)

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Essen I	Brühnudeln mit Hühnerfleisch ^{2, 51, 511, 54, 60} , Bäckerbrötchen ^{51, 511}	gebackenes Sellerieschnitzel ^{51, 511, 60} , Rahmspitzkohl ^{12, 13, 51, 511, 52, 57, 58, 63} , Petersilienkartoffeln	Vollkornnudeln ^{51, 511} , Tomatensauce ^{52, 58} , Hackfleischbällchen (Geflügel) ^{51, 511, 54}	Chicken Tikka Masala ^{14, 52, 58, 59, 591, 61} , Basmati-Reis	Heringsfilet Matjes Art ^{1, 52, 55, 58} , Hausfrauensauce ^{1, 4, 12, 14, 51, 511, 52, 54, 58, 61} , Salzkartoffeln
	388 kcal	370 kcal	780 kcal	542 kcal	627 kcal
Essen II	Gnocchi ⁵⁴ , Bohnen-Tomatensauce ⁶⁰ , geriebener Käse ⁵⁸	Milchreis ^{52, 58} , Kirschragout, Zimt-Zucker	Risotto mit Spinat ^{1, 52, 54, 58} , gebackener Kürbis, Kirschtomaten	Süßkartoffel-Gemüsepfanne mit Ebly, Schmand ^{52, 58}	Eierragout mit Erbsen und Möhren ^{51, 511, 52, 54, 58} , Salzkartoffeln
	511 kcal	503 kcal	336 kcal	411 kcal	305 kcal

Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (4) mit Süßungsmittel; (12) mit Farbstoff; (13) geschwefelt; (14) gewachst

Allergene: (51) glutenhaltige Getreide und -erzeugnisse; (511) Weizen und -erzeugnisse; (52) Laktose; (54) Eier und -erzeugnisse; (55) Fisch und -erzeugnisse; (57) Soja und -erzeugnisse; (58) Milch und -erzeugnisse; (59) Schalenfrüchte und -erzeugnisse; (591) Mandel und -erzeugnisse; (60) Sellerie und -erzeugnisse; (61) Senf und -erzeugnisse; (63) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10/mg/l, als SO₂ angegeben

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.