

# OBERLIN BERUFSBILDUNG

## Mensa – Speiseplan für die Woche vom 15.07.2024 bis 19.07.2024 (29. KW)

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Essen I	Lauch-Karottensuppe mit Hackfleisch (Rind) <sup>2, 12, 52, 58, 60</sup> , Bäckerbrötchen <sup>51, 511</sup>	Chili sin carne <sup>2, 54</sup> , Haferflockenreis <sup>52, 58</sup>	Bifteki (Rind) <sup>52, 54, 58</sup> , Tzatziki <sup>52, 58</sup> , Pommes Frites, Weißkohlsalat	Geflügelwurstgulasch <sup>1, 2, 16</sup> , Nudeln <sup>51, 511</sup>	Lachsfrikadelle <sup>51, 511, 52, 55, 58</sup> , Rahmspitzkohl <sup>12, 13, 51, 511, 52, 57, 58, 63</sup> , Petersilienkartoffeln
	624 kcal	397 kcal	767 kcal	579 kcal	460 kcal
Essen II	veganes Mini-Maultaschen-Curry	Grießbrei <sup>51, 511, 52, 58</sup> , Aprikosensauce <sup>2</sup> , Zimt-Zucker	gebratener Eierreis mit Gemüse und Sprossen <sup>1, 2, 3, 51, 511, 54, 57</sup>	Salzkartoffeln, Kräuterquark <sup>52, 58</sup> , Butter <sup>52, 58</sup> , Lausitzer Leinöl	Eierragout mit Erbsen und Möhren <sup>51, 511, 52, 54, 58</sup> , Salzkartoffeln
	123 kcal	496 kcal	421 kcal	637 kcal	304 kcal

Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (3) mit Geschmacksverstärker; (12) mit Farbstoff; (13) geschwefelt; (16) mit Phosphat

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; (60) Sellerie und -erzeugnisse; (63) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l, als SO<sub>2</sub> 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.