

OBERLIN BERUFSBILDUNG

Mensa – Speiseplan für die Woche vom **22.07.2024** bis **26.07.2024** (30. KW)

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Essen I	Kohlrabieintopf mit Rindfleisch und Kartoffeln ^{2, 60} , Bäckerbrötchen ^{51, 511}	Rührei ⁵⁴ , Rahmspinat ^{52, 58} , Salzkartoffeln	Hähnchen-Knusperschnitzel mit Frischkäse und Peppadew gefüllt, Zitronenecke ¹⁴ , Kartoffel-Gurkensalat ^{1, 61}	Vollkornnudeln ^{51, 511} , Carbonara Sauce (Schwein) ^{1, 2, 12, 16, 51, 511, 52, 58} , geriebener Käse ⁵⁸ oder Pesto ^{1, 54, 58}	Lachsragout mit Brokkoli ^{12, 51, 511, 52, 55, 57, 58} , Salzkartoffeln
	383 kcal	415 kcal	487 kcal	870 kcal	562 kcal
Essen II	Ravioli mit Käse-Spinatfüllung ^{51, 511, 52, 58} , Tomaten-Gemüsesauce ^{52, 58, 60}	Hefeklöße ^{51, 511, 52, 54, 58} , Heidelbeersauce, braune Butter ^{52, 58}	Schupfnudel-Spitzkohlpfanne ^{51, 511, 54} , Schmand ^{52, 58}	Auberginenragout mit Tomate und Fetakäse ^{52, 58} , Mandelreis ^{59, 591}	Falafellbällchen ^{51, 511, 60} , Gemüse-Couscous ^{51, 511, 60} , Korianderjoghurt ^{52, 58}
	641 kcal	683 kcal	659 kcal	379 kcal	580 kcal

Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (12) mit Farbstoff; (14) gewachst; (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; (59) Schalenfrüchte und -erzeugnisse; (591) Mandel 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.