

OBERLIN BERUFSBILDUNG

Mensa – Speiseplan für die Woche vom **29.07.2024** bis **02.08.2024** (31. KW)

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Essen I	Soljanka (Schwein) ^{1, 2, 16, 61} , Schmand ^{52, 58} , Bäckerbrötchen ^{51, 511}	vegetarische Paprikaschote ^{51, 511, 54, 57, 60, 61} , pikante Sauce, Petersilienkartoffeln	Hähnchenbrust Piccata ^{51, 511, 52, 58} , Tomatensauce ^{52, 58} , Pasta ^{51, 511}	Currywurst (Schwein) ¹⁶ , hausgemachte Sauce ^{1, 61} , Pommes Frites	Heringsfilet Matjes Art ^{1, 52, 55, 58} , Hausfrauensauce ^{1, 4, 12, 14, 51, 511, 52, 54, 58, 61} , Salzkartoffeln
	653 kcal	347 kcal	895 kcal	649 kcal	627 kcal
Essen II	Gnocchi ^{51, 511, 54} , Brokkolisahnesauce ^{51, 511, 52, 58} , geriebener Käse ⁵⁸	Milchreis ^{52, 58} , Kirschragout, Zimt-Zucker	Kichererbsen Tikka Masala mit Champignons und Brokkoli ^{12, 14, 52, 57, 58, 59, 591, 61} , Basmati-Reis	Blumenkohl ^{52, 58} , Semmelbröselbutter ^{51, 511, 52, 58} , Kartoffel-Lauchpüree ^{2, 52, 58}	Eierragout mit Erbsen und Möhren ^{51, 511, 52, 54, 58} , Salzkartoffeln
	734 kcal	451 kcal	513 kcal	510 kcal	305 kcal

Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (4) mit Süßungsmittel; (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.