

# OBERLIN BERUFSBILDUNG

## Mensa – Speiseplan für die Woche vom 27.05.2024 bis 31.05.2024 (22. KW)

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Essen I	Berliner Kartoffelsuppe <sup>1, 2, 60</sup> , Bockwurst (Schwein) <sup>1, 2, 16</sup> , Bäckerbrötchen <sup>51, 511</sup>	Rahmspinat <sup>52, 58</sup> , Rührei <sup>54</sup> , Salzkartoffeln	Cheeseburger (Rind) <sup>1, 12, 51, 511, 54, 58, 61, 62</sup> , Pommes Frites	Vollkornnudeln <sup>51, 511</sup> , Carbonara Sauce (Schwein) <sup>1, 2, 12, 16, 51, 511, 52, 58</sup> , geriebener Käse <sup>58</sup>	Lachsragout mit Brokkoli <sup>12, 51, 511, 52, 55, 57, 58</sup> , Salzkartoffeln
	734 kcal	415 kcal	1006 kcal	704 kcal	562 kcal
Essen II	Ravioli mit Käsefüllung <sup>51, 511, 52, 54, 58</sup> , Tomatensauce <sup>52, 58</sup>	Hefeklöße <sup>51, 511, 52, 54, 58</sup> , Heidelbeersauce, braune Butter <sup>52, 58</sup>	Schupfnudel-Spitzkohlpfanne <sup>51, 511, 54, 52, 58</sup> , Schmand <sup>52, 58</sup>	Kichererbsen Tikka Masala mit Champignons <sup>12, 14, 52, 57, 58, 59, 591, 61</sup> , Basmatireis	Gemüse-Ebly <sup>51, 511, 52, 58</sup> , Rote Bete, Falafellbällchen, Zitronenjoghurdip <sup>52, 58</sup>
	645 kcal	683 kcal	659 kcal	487 kcal	476 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) Mandeln und -erzeugnisse; (60) Sellerie und -erzeugnisse; (61) Senf und -erzeugnisse; (62) Sesamsamen 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: Mitarbeiter 5,70 € / 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.