

# OBERLIN BERUFSBILDUNG

**Mensa** – Speiseplan für die Woche vom **03.06.2024** bis **07.06.2024** (23. KW)

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Essen I	Linsen-Curryeintopf mit Hühnerfleisch <sup>2, 51, 511, 56, 57, 60, 62</sup> , Vollkornbrot <sup>51, 511, 514</sup>	Brokkoli-Nussecke <sup>51, 511, 516, 59, 591, 592</sup> , pikante Sauce, Petersilienkartoffeln	Hähnchen Cordon Bleu <sup>1, 16, 51, 511, 52, 58</sup> , Zitronenecke <sup>14</sup> , Kartoffel-Gurkensalat	Bratwurst (Schwein) <sup>16, 60, 61</sup> , Spreewälder Sauerkraut <sup>1, 2, 51, 511</sup> , Kartoffelbrei <sup>2, 52, 58</sup>	Heringsfilet Matjes Art <sup>1, 52, 55, 58</sup> , Hausfrauensauce <sup>1, 4, 12, 14, 51, 511, 52, 54, 58, 61</sup> , Salzkartoffeln
	733 kcal	377 kcal	449 kcal	585 kcal	627 kcal
Essen II	Ravioli mit Käse-Spinatfüllung <sup>51, 511, 52, 58</sup> , Tomatensauce <sup>52, 58</sup>	Milchreis <sup>52, 58</sup> , Apfelmus <sup>2</sup> , Zimt-Zucker	Gnocchi <sup>51, 511, 54</sup> , Brokkolisahnesauce <sup>51, 511, 52, 58</sup> , geriebener Käse <sup>58</sup>	Blumenkohl <sup>52, 58</sup> , Semmelbröselbutter <sup>51, 511, 52, 58</sup> , Kartoffel-Lauchpüree <sup>2, 52, 58</sup>	Eierragout mit Erbsen und Möhren <sup>51, 511, 52, 54, 58</sup> , Salzkartoffeln
	696 kcal	425 kcal	734 kcal	495 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 Weizenerzeugnisse; (514) Roggen und Roggenerzeugnisse; (516) Hafer und -erzeugnisse; (52) Laktose; (54) Eier und -erzeugnisse; (55) Fisch und -erzeugnisse; (56) Erdnüsse und -erzeugnisse; (57) Soja und -erzeugnisse; (58) Milch und -erzeugnisse; (59) Schalenfrüchte und -erzeugnisse; (591) Mandeln und Mandelerzeugnisse; (592) Haselnüsse 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.