

OBERLIN BERUFSBILDUNG

Mensa – Speiseplan für die Woche vom **28.11.2022** bis **02.12.2022** (48. KW)

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Essen I (Mensa)	Krauteintopf mit Kasseler ^{1, 2, 60} , Bauernbrot	gebratene Hähnchenkeule, Rotkraut ² , Kartoffelklöße ^{2, 51, 511, 52, 58, 63}	Pasta ^{51, 511} , Bologneser Sauce, geriebener Käse ⁵⁸	Soljanka ^{1, 2, 4, 16, 60, 61} , Schmand ^{52, 58} , Bäckerbrötchen ^{51, 511}	Fischboulette ^{51, 511, 54, 55, 58, 61} , Kürbisrahmgemüse ^{52, 58} , Salzkartoffeln
	214 kcal	675 kcal	568 kcal	574 kcal	516 kcal
Essen II (Mensa)	Ravioli mit Käsefüllung ^{51, 511, 52, 54, 58} , Tomatensauce ¹	Marillenknödel ^{12, 51, 511, 52, 54, 58} , Vanillesauce ^{52, 58}	Brokkoli-Nussecke ^{51, 511, 516, 59, 591, 592} , Sauce Choron ^{52, 54, 58, 60} , Kirschtomaten, Petersilienkartoffeln	Gemüse-Reispfanne mit Fetakäse ^{52, 58, 62} , Schmand ^{52, 58}	Salzkartoffeln, Kräuterquark ^{52, 58} , Lausitzer Leinöl, Butter ^{52, 58}
	655 kcal	576 kcal	672 kcal	571 kcal	635 kcal

Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (4) mit Süßungsmittel; (12) mit Farbstoff; (16) mit Phosphat

Allergene: (51) glutenhaltige Getreide und -erzeugnisse; (511) Weizen und Weizenerzeugnisse; (516) Hafer und Hafererzeugnisse; (52) Laktose; (54) Eier und -erzeugnisse; (55) Fisch und -erzeugnisse; (58) Milch und -erzeugnisse; (59) Schalenfrüchte und -erzeugnisse; (591) Mandeln und Mandelerzeugnisse; (592) Haselnüsse und Haselnusserzeugnisse; (60) Sellerie und -erzeugnisse; (61) Senf und -erzeugnisse; (62) Sesamsamen und -erzeugnisse; (63) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10/mg/l, als SO₂ 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: Mitarbeiter 5,50 € / Gäste 6,50 €

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.