

OBERLIN BERUFSBILDUNG

Mensa–Speiseplan für die Woche vom **05.12.2022** bis **09.12.2022** (49. KW)

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Essen I (Mensa)	Berliner Kartoffelsuppe ^{1, 2, 60} , Bockwurst ^{1, 2, 16} , Schrippe	Boulette ^{51, 511, 54} , Rahmgemüse ^{51, 511, 52, 58} , Petersilienkartoffeln	Pasta ^{51, 511} , Carbonara Sauce ^{1, 2, 12, 16, 51, 511, 52, 58} , oder Pesto ^{1, 54, 58} , geriebener Käse ⁵⁸	Hühnerfrikassee mit Erbsen und Möhren ^{2, 14, 51, 511, 52, 58} , Parboiledreis	Heringsfilet Matjes Art ^{1, 52, 55, 58} , Hausfrauensauce ^{1, 4, 12, 14, 51, 511, 52, 54, 58, 61} , Salzkartoffeln
	552 kcal	593 kcal	892 kcal	475 kcal	627 kcal
Essen II (Mensa)	Grießbrei ^{51, 511, 52, 58} , Apfelmus ² , Zimt-Zucker	Spinatnocchi, Tomaten-Ricottasauce ^{1, 52, 58}	Gemüsecurry ^{51, 511, 56, 57, 62} , Basmatireis	Schupfnudel-Gemüsepfanne ^{51, 511, 54} , Schmand ^{52, 58}	Eierragout mit Erbsen und Möhren ^{93, 12, 51, 511, 52, 54, 55, 57, 58, 60, 63} , Salzkartoffeln
	525 kcal	594 kcal	418 kcal	552 kcal	272 kcal

Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (4) mit Süßungsmittel; (12) mit Farbstoff; (14) gewachst; (16) mit Phosphat

Allergene: (93) unter Verwendung von Alkohol; (51) glutenhaltige Getreide und -erzeugnisse; (511) Weizen und Weizenerzeugnisse; (52) Laktose; (54) Eier und -erzeugnisse; (55) Fisch und -erzeugnisse; (56) Erdnüsse und -erzeugnisse; (57) Soja und -erzeugnisse; (58) Milch und -erzeugnisse; (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.