

OBERLIN BERUFSBILDUNG

Mensa – Speiseplan für die Woche vom 30.01.2023 bis 03.02.2023 (5. KW)

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Essen I	Berliner Kartoffelsuppe ¹ , ^{2, 60} , Bockwurst ^{1, 2, 16} , Schrippe	Topfwurst ^{1, 2, 51, 511, 60, 61} , Spreewälder Sauerkraut ¹ , ^{2, 51, 511} , Petersilienkartoffeln	Strozzapreti ^{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} , Parboildreis	Fischboulette ^{51, 511, 54, 55, 58} , ⁶¹ , Rahmporree ^{51, 511, 52, 58} , Kartoffel-Kürbispüree ^{2, 52, 58}
	521 kcal	575 kcal	822 kcal	475 kcal	545 kcal
Essen II	Gnocchi ^{51, 511, 54} , Tomaten-Gemüsesauce ¹ , ⁶⁰ , geriebener Käse ⁵⁸	Kaiserschmarrn ^{51, 511, 52, 54} , ⁵⁸ , Zwetschgenröster	Blumenkohlcurry mit Kichererbsen ^{51, 511, 56, 57, 62} , Basmatireis	Salzkartoffeln, Kräuterquark ^{52, 58} , Butter ^{52, 58} , Lausitzer Leinöl	Gemüsebratling ^{51, 511, 512} , ⁵¹⁶ , Rahmporree ^{51, 511, 52, 58} , Kartoffel-Kürbispüree ^{2, 52} , ⁵⁸
	564 kcal	849 kcal	386 kcal	719 kcal	557 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 Weizenerzeugnisse; (512) Dinkel und Dinkelerzeugnisse; (516) Hafer und Hafererzeugnisse; (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

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 5,50 € Sams-on-Nutzung / Essenmarkenkauf Cafeteria Mitarbeitende und 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.