

OBERLIN BERUFSBILDUNG

Mensa – Speiseplan für die Woche vom 08.04.2024 bis 12.04.2024 (15. KW)

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Essen I	Eintopf mit schwarzen Bohnen, Rindfleisch und Koriander ^{14, 60} , Bäckerbrötchen ^{51, 511}	vegetarische Paprikaschote ^{51, 511, 54, 57, 60, 61} , pikante Sauce, Petersilienkartoffeln	Königsberger Klopse (Schwein) ⁵⁴ , Kapernsauce ^{51, 511, 52, 58} , Salzkartoffeln, Rote-Bete-Salat ⁴	Bratwurst (Schwein) ^{16, 60, 61} , Spreewälder Sauerkraut ^{1, 2, 51, 511} , Kartoffelbrei ^{2, 52, 58}	Heringsfilet Matjes Art ^{1, 52, 55, 58} , Hausfrauensauce ^{1, 4, 12, 14, 51, 511, 52, 54, 58, 61} , Salzkartoffeln
	645 kcal	347 kcal	497 kcal	585 kcal	627 kcal
Essen II	Gnocchi ^{51, 511, 54} , Brokkolisahnesauce ^{51, 511, 52, 58} , geriebener Käse ⁵⁸	Milchreis ^{52, 58} , Apfelmus ² , Zimt-Zucker	Ravioli mit Käse-Spinatfüllung ^{51, 511, 52, 58} , Tomatensauce ^{52, 58}	Blumenkohl ^{52, 58} , Semmelbröselbutter ^{51, 511, 52, 58} , Kartoffel-Lauchpüree ^{2, 52, 58}	Eierragout mit Erbsen und Möhren ^{51, 511, 52, 54, 58} , Salzkartoffeln
	734 kcal	425 kcal	696 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 -erzeugnisse; (52) Laktose; (54) Eier und -erzeugnisse; (55) Fisch und -erzeugnisse; (57) Soja und -erzeugnisse; (58) Milch und -erzeugnisse; (60) Sellerie und -erzeugnisse; (61) Senf 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.