

OBERLIN BERUFSBILDUNG

Mensa – Speiseplan für die Woche vom 15.04.2024 bis 19.04.2024 (16. KW)

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Essen I	Linseneintopf ^{1, 2, 60} , Berliner Knacker (Schwein) ^{1, 2, 60, 61} , Bäckerbrötchen ^{51, 511}	Pasta ^{51, 511} , vegetarische Bologneser Sauce ^{54, 60} , geriebener Käse ⁵⁸	Schweineschnitzel Wiener Art ^{51, 511} , Rahmgemüse ⁵¹ , ^{511, 52, 58} , Petersilienkartoffeln	Hühnerfrikassee mit Erbsen und Möhren ^{2, 51, 511, 52, 58} , Parboiled Reis	Backfisch ^{51, 511, 55} , Andalusische Sauce ^{1, 12, 51} , ^{511, 52, 54, 58, 61} , Salzkartoffeln, Möhren-Apfelsalat ¹⁴
	852 kcal	539 kcal	582 kcal	451 kcal	663 kcal
Essen II	Käsespätzle ^{51, 511, 512, 52, 54} , ⁵⁸ , gedünstete Zwiebeln ^{52, 58}	Quarkkeulchen ^{51, 511, 52, 54} , ⁵⁸ , Apfelmus ² , Zimt-Zucker	gebratener Eierreis mit Gemüse und Sprossen ^{1, 2} , ^{3, 51, 511, 54, 57}	Hirtenpfanne mit Reisnudeln, Weißkäse und Gemüse ^{51, 511, 52, 58} , Tzatziki ^{52, 58}	gekochte Eier ⁵⁴ , Senfsauce ^{13, 51, 511, 52, 58, 61} , Salzkartoffeln, Möhren- Apfelsalat ¹⁴
	793 kcal	700 kcal	421 kcal	438 kcal	553 kcal

Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (3) mit Geschmacksverstärker; (12) mit Farbstoff; (13) geschwefelt; (14) gewachst

Allergene: (51) glutenhaltige Getreide und -erzeugnisse; (511) Weizen und -erzeugnisse; (512) Dinkel 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.