

# OBERLIN BERUFSBILDUNG

**Mensa** – Speiseplan für die Woche vom **09.09.2024** bis **13.09.2024** (37. KW)

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Essen I	Kohlrabieintopf mit Rindfleisch und Kartoffeln <sup>2, 60</sup> , Bäckerbrötchen <sup>51, 511</sup>	Chili sin carne <sup>2, 54</sup> , Haferflockenreis <sup>52, 58</sup>	Geflügelwurstgulasch <sup>1, 2, 16</sup> , Nudeln <sup>51, 511</sup>	geschmorte Kohlroulade (Schwein) <sup>51, 511, 54, 61</sup> , Speck-Zwiebelsauce <sup>1, 2</sup> , Petersilienkartoffeln	Lachsfrikadelle <sup>51, 511, 52, 55, 58</sup> , Bohnenragout <sup>2, 51, 511, 52, 58, 60, 63</sup> , Kartoffelbrei <sup>2, 52, 58</sup>
	383 kcal	398 kcal	579 kcal	467 kcal	500 kcal
Essen II	Gemüsemaultaschen <sup>51, 511, 54, 60</sup> , Paprikaragout <sup>1</sup> , geröstete Cashewkerne <sup>59, 594</sup>	Grießbrei <sup>51, 511, 52, 58</sup> , Himbeerragout, Zimt-Zucker	Rotes Thai Curry vegetarisch <sup>57</sup> , Basmati-Reis	Salzkartoffeln, Kräuterquark <sup>52, 58</sup> , Butter <sup>52, 58</sup> , Lausitzer Leinöl	Rührei <sup>54</sup> , Erbsen-Möhrengemüse <sup>52, 58</sup> , Kartoffelbrei <sup>2, 52, 58</sup>
	589 kcal	483 kcal	501 kcal	637 kcal	374 kcal

Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (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; (59) Schalenfrüchte und -erzeugnisse; (594) Cashewnüsse und -erzeugnisse; (60) Sellerie und -erzeugnisse; (61) Senf und -erzeugnisse; (63) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10/mg/l, als SO<sub>2</sub> 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: Mitarbeitende 5,70 € Sams-on-Nutzung / Essenmarkenkauf Cafeteria Mitarbeitende und 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.