

# OBERLIN BERUFSBILDUNG

**Mensa** – Speiseplan für die Woche vom **16.09.2024** bis **20.09.2024** (38. KW)

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Essen I	Linseneintopf <sup>1, 2, 60</sup> , Berliner Knacker (Schwein) <sup>1, 2, 60, 61</sup> , Bäckerbrötchen <sup>51, 511</sup>	Rührei <sup>54</sup> , Rahmspinat <sup>52, 58</sup> , Salzkartoffeln	Hühnerfrikassee mit Erbsen und Möhren <sup>2, 51, 511</sup> , <sup>52, 58</sup> , Parboiled-Reis	Königsberger Klopse (Schwein) <sup>54</sup> , Kapernsauce <sup>51, 511, 52, 58</sup> , Salzkartoffeln, Rote Betesalat <sup>4</sup>	Lachsragout mit Brokkoli <sup>12</sup> , <sup>51, 511, 52, 55, 57, 58</sup> , Gemüse- Ebly <sup>51, 511, 52, 58</sup>
	810 kcal	415 kcal	486 kcal	497 kcal	646 kcal
Essen II	Käsespätzle <sup>51, 511, 512, 52, 54</sup> , <sup>58</sup> , gedünstete Zwiebeln <sup>52, 58</sup>	Hefeklöße <sup>51, 511, 52, 54, 58</sup> , Heidelbeersauce, braune Butter <sup>52, 58</sup>	Auberginenragout mit Tomate und Fetakäse <sup>52, 58</sup> , Parboiled-Reis	Salzkartoffeln, Kräuterquark <sup>52, 58</sup> , Butter <sup>52, 58</sup> , Lausitzer Leinöl	Falafellbällchen <sup>51, 511, 60</sup> , Gemüse-Ebly <sup>51, 511, 52, 58</sup> , Korianderjoghurt <sup>52, 58</sup>
	793 kcal	683 kcal	392 kcal	637 kcal	514 kcal

Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (4) mit Süßungsmittel; (12) mit Farbstoff

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: 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.