

OBERLIN BERUFSBILDUNG

Mensa – Speiseplan für die Woche vom 23.9.2024 bis 27.09.2024 (39. KW)

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Essen I	Sauerkrauteintopf mit Kasseler und Kartoffeln ^{1, 2, 52, 58, 60} , Bäckerbrötchen ^{51, 511}	vegetarische Paprikaschote ^{51, 511, 54, 57, 60, 61} , pikante Sauce, Salzkartoffeln	Pasta ^{51, 511} , Tomatensauce ^{52, 58} , Hähnchenbrust-Piccata ^{51, 511, 52, 58}	Currywurst (Schwein) ^{16,} hausgemachte Sauce ^{1, 61,} Pommes Frites, Weißkohlsalat	Heringsfilet Matjes Art ^{1, 52, 55, 58} , Hausfrauensauce ^{1, 4, 12, 14, 51, 511, 52, 54, 58, 61,} Salzkartoffeln
	473 kcal	347 kcal	852 kcal	714 kcal	627 kcal
Essen II	Gnocchi ^{51, 511, 54,} Ratatouillesauce, geriebener Käse ⁵⁸	Milchreis ^{52, 58,} Kirschragout, Zimt-Zucker	Kürbiscurry mit Rosinen ^{51, 511, 56, 57, 62,} Basmati-Reis	Schupfnudel-Spitzkohlpfanne ^{51, 511, 54,} Schmand ^{52, 58}	Eierragout mit Erbsen und Möhren ^{51, 511, 52, 54, 58,} Salzkartoffeln
	659 kcal	451 kcal	502 kcal	659 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; (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 5,70 € 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.