

OBERLIN BERUFSBILDUNG

Mensa – Speiseplan für die Woche vom **28.10.2024** bis **01.11.2024** (44. KW)

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Essen I	Linseneintopf ^{1, 2, 60} , Berliner Knacker (Schwein) ^{1, 2, 60, 61} , Bäckerbrötchen ^{51, 511}	Gnocchi ⁵⁴ , Bohnen- Tomatensauce ⁶⁰ , geriebener Käse ⁵⁸	Boulette (Schwein), Rahmgemüse ^{51, 511, 52, 58} , Petersilienkartoffeln	Feiertag kein Mittagsangebot - Mensa geschlossen	Backfisch ^{51, 511, 55} , Sauce Choron ^{52, 54, 58, 60} , Salzkartoffeln, Möhren- Apfelsalat ¹⁴
	810 kcal	563 kcal	264 kcal		898 kcal
Essen II	veganes Mini- Maultaschen-Curry ^{51, 511,} ^{516, 60}	Germknödel mit Pflaumenmusfüllung ^{2, 51,} ^{511, 52, 54, 58} , Vanillesauce ^{52,} ⁵⁸	gebratener Eierreis mit Gemüse und Sprossen ^{1, 2,} ^{3, 51, 511, 54, 57, 62}	Feiertag kein Mittagsangebot - Mensa geschlossen	Brokkoli-Nussecke ^{51, 511,} ^{516, 59, 591, 592} , Sauce Choron ^{52, 54, 58, 60} , Salzkartoffeln, Möhren-Apfelsalat ¹⁴
	123 kcal	981 kcal	432 kcal		838 kcal

Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (3) mit Geschmacksverstärker; (14) gewachst

Allergene: (51) glutenhaltige Getreide und -erzeugnisse; (511) Weizen und -erzeugnisse; (516) Hafer und -erzeugnisse; (52) Laktose; (54) Eier und -erzeugnisse; (55) Fisch und -erzeugnisse; (57) Soja und -erzeugnisse; (58) Milch und -erzeugnisse; (59) Schalenfrüchte und -erzeugnisse; (591) Mandel und -erzeugnisse; (592) Haselnüsse 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.