

OBERLIN BERUFSBILDUNG

Mensa – Speiseplan für die Woche vom **20.11.2023** bis **24.11.2023** (47. KW)

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Essen I	Erbseintopf ^{1, 2, 60} , Bockwurst (Schwein) ^{1, 2,} ¹⁶ , Bäckerbrötchen ^{51, 511}	Hackfleischbällchen (Ge- flügel) ^{51, 511, 54} , Ratatouille Sauce, Petersilienkartoffeln	Hähnchengeschnetzeltes Züricher Art ^{2, 52, 58} , Risi Bisi ^{52, 58}	Nudeln ^{51, 511} , Tomatensauce Calabrese mit pikanter Salami (Schwein) ^{1, 2, 52, 58} , geriebener Käse ⁵⁸	Seelachsfilet mit Käse- Eihülle ¹² , Erbsen- Möhrengemüse ^{52, 58} , Kartoffelbrei ^{2, 52, 58}
	904 kcal	506 kcal	420 kcal	687 kcal	565 kcal
Essen II	Käsespätzle ^{1, 51, 511, 512, 52,} ^{54, 58} , gedünstete Zwiebeln ^{52, 58}	Falafellbällchen ^{51, 511, 60} , Ratatouille Sauce, Petersilienkartoffeln	Blumenkohlcurry mit Kichererbsen ^{51, 511, 56, 57, 62} , Risi Bisi ^{52, 58}	Milchreis ^{52, 58} , Kirschragout Zimt-Zucker	Rührei ⁵⁴ , Erbsen- Möhrengemüse ^{52, 58} , Kartoffelbrei ^{2, 52, 58}
	996 kcal	547 kcal	463 kcal	450 kcal	374 kcal

Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (12) mit Farbstoff; (16) mit Phosphat

Allergene: (51) glutenhaltige Getreide und -erzeugnisse; (511) Weizen und -erzeugnisse; (512) Dinkel und -erzeugnisse; (52) Laktose; (54) Eier und -erzeugnisse; (56) Erdnüsse und -erzeugnisse; (57) Soja und -erzeugnisse; (58) Milch und -erzeugnisse; (60) Sellerie 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 5,50 € 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.