

OBERLIN BERUFSBILDUNG

Mensa – Speiseplan für die Woche vom **27.11.2023** bis **01.12.2023** (48. KW)

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Essen I	Kartoffel-Möhren-Eintopf mit Hühnerfleisch ⁶⁰ , Bäckerbrötchen ^{51, 511}	Hähnchenbrust Piccata ^{51, 511, 52, 58} , Tomaten-Gemüsesauce ^{1,60} , Pasta ^{51, 511}	geschmorte Kohlroulade (Schwein) ^{51, 511, 54, 61} , Speck-Zwiebelsauce ^{1, 2} , Petersilienkartoffeln	Geflügel Cevapcici ^{51, 511, 54, 58, 61} , Letscho ¹ , Pommes Frites	Fischboulette ^{51, 511, 54, 55, 58, 61} , Kohlrabirahmgemüse ^{51, 511, 52, 58} , Kartoffelbrei ^{2, 52, 58}
	385 kcal	803 kcal	495 kcal	846 kcal	524 kcal
Essen II	Spätzle-Pilzpfanne mit Brokkoli und Spinat ^{51, 511, 512, 54} , Schmand ^{52, 58}	gebratener Eierreis mit Gemüse und Sprossen ^{1, 2, 3, 51, 511, 54, 57}	Grießbrei ^{51, 511, 52, 58} , Aprikosensauce ² , Zimt-Zucker	Eierragout mit Erbsen und Möhren ^{51, 511, 52, 54, 58} , Petersilienkartoffeln	Gnocchi ^{51, 511, 54} , Tomaten-Ricottasauce ^{1, 52, 58}
	492 kcal	421 kcal	496 kcal	293 kcal	505 kcal

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

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 5,50 € 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.