

OBERLIN BERUFSBILDUNG

Mensa – Speiseplan für die Woche vom 02.12.2024 bis 06.12.2024 (49. KW)

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Essen I	Steckrübeneintopf mit Kasseler ^{1, 2, 60} , Bäckerbrötchen ^{51, 511}	Chili sin carne ² , Haferflockenreis ^{52, 58}	Geflügelwurstgulasch ^{1, 2, 16} , Nudeln ^{51, 511}	geschmorte Kohlroulade (Schwein) ^{51, 511, 54, 61} , Speck-Zwiebelsauce ^{1, 2} , Petersilienkartoffeln	Lachsfrikadelle ^{51, 511, 52, 55, 58} , Rahmporree ^{2, 13, 51, 511, 52, 58, 63}
	406 kcal	359 kcal	579 kcal	467 kcal	476 kcal
Essen II	Gemüsemaultaschen ^{51, 511, 54, 60} , Paprikaragout ¹ , Kürbiskernpesto ^{1, 54, 58}	Grießbrei ^{51, 511, 52, 58} , eingekochte Pflaumen ¹⁴ , Zimt-Zucker	Linsencurry, ^{2, 51, 511, 56, 57, 60, 62} , Basmati-Reis	Salzkartoffeln, Kräuterquark ^{52, 58} , Butter ^{52, 58} , Lausitzer Leinöl	Rührei ⁵⁴ , Erbsengemüse ^{52, 58} , Kartoffel-Kürbispüree ^{2, 52, 58}
	524 kcal	558 kcal	606 kcal	637 kcal	402 kcal

Zusatzstoffe:(1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (13) geschwefelt; (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; (63) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10/mg/l, als SO2 angegeben

Essen inklusive Salat, Tafelwasser und Tagesdessert oder saisonales Obst

Hinweise zu Zusatzstoffen und Allergenen für Salat und Tagesdessert erhalten Sie an der Essenausgabe

Essenpreis: Mitarbeiter 5,70 € / 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.