

# OBERLIN BERUFSBILDUNG

## Mensa – Speiseplan für die Woche vom **04.12.2023** bis **08.12.2023** (49. KW)

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Essen I	Hackfleisch-Käse-Lauchsuppe (Rind) <sup>1, 2, 12, 52, 58</sup> , Bäckerbrötchen <sup>51, 511</sup>	Bifteki (Rind) <sup>52, 54, 58</sup> , Ratatouille, Kartoffelbrei <sup>2, 52, 58</sup>	Strozzapreti <sup>51, 511</sup> , Carbonara Sauce (Schwein) <sup>1, 2, 12, 16, 51, 511, 52, 58</sup> oder Pesto <sup>1, 54, 58</sup> , geriebener Käse <sup>58</sup>	Chili con Carne <sup>2, 60</sup> , Parboiledreis	Lachsragout mit Brokkoli, <sup>12, 51, 511, 52, 55, 57, 58</sup> Salzkartoffeln
	552 kcal	531 kcal	892 kcal	436 kcal	562 kcal
Essen II	Ravioli mit Käsefüllung <sup>51, 511, 52, 54, 58</sup> , Tomaten-Gemüsesauce <sup>1, 60</sup>	Brokkoli-Nussecke <sup>51, 511, 516, 59, 591, 592</sup> , Ratatouille, Kartoffelbrei <sup>2, 52, 58</sup>	Kaiserschmarrn <sup>51, 511, 52, 54, 58</sup> , Zwetschgenröster, Vanillesauce <sup>52, 58</sup>	Gemüsecurry <sup>51, 511, 56, 57, 62</sup> , Parboiledreis	Salzkartoffeln, Kräuterquark <sup>52, 58</sup> , Butter <sup>52, 58</sup> , Lausitzer Leinöl
	597 kcal	428 kcal	882 kcal	413 kcal	721 kcal

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

Allergene: (51) glutenhaltige Getreide und -erzeugnisse; (511) Weizen und -erzeugnisse; (516) Hafer und -erzeugnisse; (52) Laktose; (54) Eier und -erzeugnisse; (55) Fisch und -erzeugnisse; (56) Erdnüsse 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; (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.