

# OBERLIN BERUFSBILDUNG

## Mensa – Speiseplan für die Woche vom 09.12.2024 bis 13.12.2024 (50. KW)

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Essen I	Hackfleisch-Käse-Lauchsuppe (Rind) <sup>1, 2, 12, 52, 58</sup> , Bäckerbrötchen <sup>51, 511</sup>	Hähnchengeschnetzeltes mit Rosinen und Mandeln <sup>2, 12, 52, 59, 591</sup> , Rosenkohl, Gnocchi <sup>52, 54, 58</sup>	vegetarischer Schmorkohl mit Planet V BIO Sonnenblumenhack, Schmand <sup>52, 58</sup> , Salzkartoffeln	Bratwurst (Schwein) <sup>16, 60, 61</sup> , Spreewälder Sauerkraut <sup>1, 2, 51, 511, 52, 58</sup> , Kartoffelbrei <sup>2, 52, 58</sup>	Lachsragout mit Brokkoli <sup>12, 51, 511, 52, 55, 57, 58</sup> , Salzkartoffeln
	505 kcal	745 kcal	349 kcal	658 kcal	474 kcal
Essen II	Ravioli mit Käsefüllung <sup>51, 511, 52, 54, 58</sup> , Tomaten-Olivensauce <sup>1, 15</sup>	Hirtenpfanne mit Reismudeln, Weißkäse und Gemüse <sup>51, 511, 52, 58</sup> , Schmand <sup>52, 58</sup>	Ofenschlupfer <sup>93, 2, 12, 51, 511, 52, 54, 57, 58, 59, 591</sup> , Vanillesauce <sup>52, 58</sup>	Kartoffelklöße <sup>2, 51, 511, 52, 58, 63</sup> , Rahmwirsing <sup>52, 58</sup> , Kirschtomaten	Falafellbällchen, <sup>51, 511, 60</sup> Eibly-Gemüsepfanne <sup>51, 511, 52, 58</sup> , Korianderjoghurt <sup>52, 58</sup>
	645 kcal	450 kcal	843 kcal	346 kcal	567 kcal

Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (12) mit Farbstoff; (15) geschwärzt; (16) mit Phosphat

Allergene: (93) unter Verwendung von Alkohol; (51) glutenhaltige Getreide und -erzeugnisse; (511) Weizen 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; (60) Sellerie und -erzeugnisse; (61) Senf und -erzeugnisse; (63) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10/mg/l, als SO<sub>2</sub> 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.