

OBERLIN BERUFSBILDUNG

Mensa – Speiseplan für die Woche vom 11.12.2023 bis 15.12.2023 (50. KW)

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Essen I	Soljanka (Schwein) ^{1, 2, 4, 16, 60, 61} , Bäckerbrötchen ^{51, 511}	Chicken Tikka Masala ^{1, 14, 52, 58, 59, 591, 61} , Basmati Reis	Pasta ^{51, 511} , Bologneser Sauce (Rind), geriebener Käse ⁵⁸	Bratwurst (Schwein) ^{16, 60, 61} , Spreewälder Sauerkraut ^{1, 2, 51, 511} , Kartoffelbrei ^{2, 52, 58}	Heringsfilet Matjes Art ^{1, 52, 55, 58} , Hausfrauensauce ^{1, 4, 12, 14, 51, 511, 52, 54, 58, 61} , Petersilienkartoffeln
	526 kcal	506 kcal	566 kcal	585 kcal	627 kcal
Essen II	vegetarische Paprikaschote ^{51, 511, 54, 57, 60, 61} , pikante Sauce, Salzkartoffeln	Hirtenpfanne mit Reismudeln, Weißkäse und Gemüse ^{51, 511, 52, 58} , Schmand ^{52, 58}	Germknödel mit Pflaumenmusfüllung ^{2, 51, 511, 52, 54, 58} , Vanillesauce ^{52, 58} , Mohnzucker	Rührei ⁵⁴ , Erbsen-Möhrengemüse ^{52, 58} , Kartoffelbrei ^{2, 52, 58}	Gnocchi ^{51, 511, 54} , Tomaten-Ricottasauce ^{1, 52, 58} , Frühlingslauch
	347 kcal	450 kcal	1026 kcal	374 kcal	546 kcal

Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (4) mit Süßungsmittel; (12) mit Farbstoff; (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; (57) Soja und -erzeugnisse; (58) Milch und -erzeugnisse; (59) Schalenfrüchte und -erzeugnisse; (591) Mandel 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.