

# OBERLIN BERUFSBILDUNG

## Mensa – Speiseplan für die Woche vom 18.12.2023 bis 22.12.2023 (51. KW)

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Essen I	Erbseintopf <sup>1, 2, 60</sup> , Bockwurst (Schwein) <sup>1, 2,</sup> <sup>16</sup> , Bäckerbrötchen <sup>51, 511</sup>	Cevapcici (Rind) <sup>51, 511, 54, 61</sup> , Letscho <sup>1</sup> , Risi Bisi <sup>52, 58</sup>	Hähnchengeschnetzeltes Züricher Art <sup>2, 52, 58</sup> , Rosenkohl <sup>52, 58</sup> , Kartoffelkroketten <sup>51, 511</sup>	Lachsragout mit Senfsauce <sup>13, 51, 511, 52, 55, 58, 61</sup> , Petersilienkartoffeln, Gurkensalat	Geflügelwurstgulasch <sup>1, 2, 16</sup> , Nudeln <sup>51, 511</sup>
	904 kcal	659 kcal	540 kcal	519 kcal	579 kcal
Essen II	Käsespätzle <sup>1, 51, 511, 512, 52,</sup> <sup>54, 58</sup> , gedünstete Zwiebeln <sup>52, 58</sup>	Gemüsebratling <sup>51, 511, 512,</sup> <sup>516</sup> , Letscho <sup>1</sup> , Risi Bisi <sup>52, 58</sup>	Milchreis <sup>52, 58</sup> , Kirschrageout, Zimt-Zucker	gekochte Eier <sup>54</sup> , Senfsauce <sup>13, 51, 511, 52, 58, 61</sup> , Petersilienkartoffeln, Gurkensalat	Nudeln <sup>51, 511</sup> , Tomatensauce <sup>1</sup> , Zucchini Gemüse, geriebener Schafskäse
	996 kcal	618 kcal	451 kcal	470 kcal	569 kcal

Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (13) geschwefelt; (16) mit Phosphat

Allergene: (51) glutenhaltige Getreide und -erzeugnisse; (511) Weizen und -erzeugnisse; (512) Dinkel und -erzeugnisse; (516) Hafer und -erzeugnisse; (52) Laktose; (54) Eier und -erzeugnisse; (55) Fisch 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.