

OBERLIN BERUFSBILDUNG

Mensa – Speiseplan für die Woche vom 05.06.2023 bis 09.06.2023 (23. KW)

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Essen I	Kohlrabieintopf mit Rindfleisch und Kartoffeln ^{2, 60} , Bäckerbrötchen ^{51, 511}	Geflügel Köttbular ^{51, 511, 54} , Rahmsauce ^{2, 12, 51, 511, 52, 58} , Brokkoli ^{52, 58} , Pommes Frites, Preiselbeeren	Chili sin carne ^{2, 54} , Haferflockenreis ^{52, 58}	Nudeln ^{51, 511} , Tomatensauce Calabrese mit pikanter Salami (Schwein) ^{1, 2}	Seelachsfilet mit Käse- Eihülle ¹² , Rahmporree ⁵¹ , ^{511, 52, 58} , Petersilienkartoffeln
	412 kcal	735 kcal	416 kcal	634 kcal	661 kcal
Essen II	Spätzle-Pilzpfanne mit Broccoli und Spinat ^{51, 511} , ^{512, 54} , Schmand ^{52, 58}	Brokkoli-Nussecke ^{51, 511} , ^{516, 59, 591, 592} , Tomatenrahmsauce ^{1, 52, 58}	Kaiserschmarrn ^{51, 511, 52, 54} , ⁵⁸ , Zwetschgenröster, Vanillesauce ^{52, 58}	Rührei ⁵⁴ , Erbsen- Möhrengemüse ^{52, 58} , Kartoffelbrei ^{2, 52, 58}	Linsen-Dal ^{60, 61} , Basmatireis
	492 kcal	432 kcal	984 kcal	372 kcal	438 kcal

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

Allergene: (51) glutenhaltige Getreide und -erzeugnisse; (511) Weizen und -erzeugnisse; (512) Dinkel und -erzeugnisse; (516) Hafer und -erzeugnisse; (52) Laktose; (54) Eier und -erzeugnisse; (58) Milch und -erzeugnisse; (59) Schalenfrüchte und -erzeugnisse; (591) Mandeln und -erzeugnisse; (592) Haselnüsse 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.