

OBERLIN BERUFSBILDUNG

Mensa – Speiseplan für die Woche vom **26.06.2023** bis **30.06.2023** (26. KW)

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Essen I	Hackfleisch-Käse-Lauchsuppe (Rind) ^{1, 2, 12, 52, 58} , Bauernbrot	Geflügelbratwurst ^{52, 58, 60} , Spreewälder Sauerkraut ^{1, 2, 51, 511} , Kartoffelbrei ^{2, 52, 58}	Pasta ^{51, 511} , Bologneser Sauce (Rind), geriebener Käse ⁵⁸	gebratene Hähnchenkeule, Rahmgemüse ^{51, 511, 52, 58} , Pommes Frites	Backfisch ^{51, 511, 55} , Hausfrauensauce ^{1, 4, 12, 14, 51, 511, 52, 54, 58, 61} , Petersilienkartoffeln
	370 kcal	480 kcal	568 kcal	793 kcal	663 kcal
Essen II	vegetarische Paprikaschote mit pikanter Sauce ^{51, 511, 54, 57, 60, 61} , Salzkartoffeln	Rotes Thai Curry (vegetarisch) ⁵⁷ , Basmatireis	Germknödel mit Pflaumenmusfüllung ^{2, 51, 511, 52, 54, 58} , Vanillesauce ^{52, 58} , Mohnzucker	Pizza mit Tomate und Mozzarella ^{2, 51, 511, 515, 52, 58}	Cannelloni mit Ricotta-Spinatfüllung ^{51, 511, 52, 58} , Tomatensauce ¹
	342 kcal	450 kcal	1026 kcal	675 kcal	507 kcal

Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (4) mit Süßungsmittel; (12) mit Farbstoff; (14) gewachst

Allergene: (51) glutenhaltige Getreide und -erzeugnisse; (511) Weizen und -erzeugnisse; (515) Gerste und -erzeugnisse; (52) Laktose; (54) Eier und -erzeugnisse; (55) Fisch und -erzeugnisse; (57) Soja 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.