

# OBERLINHAUS

Berufsbildungswerk im  
Oberlinhaus

**Mensa** – Speiseplan für die Woche vom **11.05.2026** bis **15.05.2026** (20. KW)

Berufliche Schulen im  
Oberlinhaus

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Essen I	Soljanka (Schwein) <sup>1, 2, 16, 61</sup> , Schmand <sup>52, 58</sup> , Bäckerbrötchen <sup>51, 511</sup>	Fusilli Tricolore <sup>51, 511</sup> , vegetarische Bologneser Sauce mit Planet V BIO Sonnenblumenhack <sup>60</sup> , geriebener Käse <sup>58</sup>	Hühnerfrikassee mit Erbsen und Möhren <sup>2, 51, 511,</sup> <sup>52, 58</sup> , Parboiledreis	Feiertag	Brückentag
	605 kcal	493 kcal	486 kcal		
Essen II	Käsespätzle <sup>51, 511, 512, 52, 54,</sup> <sup>58</sup> , gedünstete Zwiebeln <sup>52,</sup> <sup>58</sup>	Quarkkeulchen <sup>51, 511, 52, 54,</sup> <sup>58</sup> , Apfelmus <sup>2</sup> , Zimt-Zucker	Schupfnudel- Spitzkohlpfanne <sup>51, 511, 54</sup> , Schmand <sup>52, 58</sup>		
	793 kcal	700 kcal	611 kcal		

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

Allergene: (51) glutenhaltige Getreide und -erzeugnisse; (511) Weizen und -erzeugnisse; (512) Dinkel und -erzeugnisse; (52) Laktose; (54) Eier 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: Mitarbeiter 5,80 € / Gäste 7,50 €

Änderungen vorbehalten!

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.



**WIR WÜNSCHEN IHNEN GUTEN APPETIT!**

BBW-SD 7-030-010-01.05.2025