

# OBERLINHAUS

Berufsbildungswerk im  
Oberlinhaus

**Mensa** – Speiseplan für die Woche vom **18.05.2026** bis **22.05.2026** (21. KW)

Berufliche Schulen im  
Oberlinhaus

|          | Montag                                                                                          | Dienstag                                                                         | Mittwoch                                                                                      | Donnerstag                                                                                                      | Freitag                                                                                                                     |
|----------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Essen I  | Hackfleisch-Käse-Lauchsuppe (Rind) <sup>2, 12, 52, 58</sup> , Bäckerbrötchen <sup>51, 511</sup> | Gemüsecurry <sup>51, 511, 56, 57, 62</sup> , Basmati-Reis                        | Geflügelwurstgulasch <sup>1, 2, 16, 51, 511, 52, 58</sup> , Nudeln                            | Hähnchen-Paprikarahmgeschnetzeltes <sup>51, 511, 52, 58</sup> , Kartoffelspätzle <sup>51, 511, 52, 54, 58</sup> | Lachsfrikadelle <sup>51, 511, 52, 55, 58</sup> , Erbsenrahmsauce <sup>1, 51, 511, 52, 54, 58, 60</sup> , Salzkartoffeln     |
|          | 497 kcal                                                                                        | 488 kcal                                                                         | 262 kcal                                                                                      | 672 kcal                                                                                                        | 462 kcal                                                                                                                    |
| Essen II | Ravioli mit Käsefüllung <sup>51, 511, 52, 54, 58</sup> , Tomatensauce <sup>52, 58</sup>         | Grießbrei <sup>51, 511, 52, 58</sup> , Aprikosensauce <sup>2</sup> , Zimt-Zucker | cremige Polenta <sup>1, 52, 54, 58, 60</sup> , Ratatouille, gebackener Käse <sup>52, 58</sup> | Salzkartoffeln, Kräuterquark <sup>52, 58</sup> , Butter <sup>52, 58</sup> , Lausitzer Leinöl                    | Falafellbällchen <sup>51, 511, 60</sup> , Ebly-Gemüsepfanne <sup>12</sup> , Korianderjoghurt <sup>51, 511, 57, 52, 58</sup> |
|          | 817 kcal                                                                                        | 496 kcal                                                                         | 843 kcal                                                                                      | 637 kcal                                                                                                        | 506 kcal                                                                                                                    |

Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (12) mit Farbstoff; (16) mit Phosphat

Allergene: (51) glutenhaltige Getreide und -erzeugnisse; (511) Weizen und -erzeugnisse; (52) Laktose; (54) Eier und -erzeugnisse; (55) Fisch und -erzeugnisse; (56) Erdnüsse und -erzeugnisse; (57) Soja und -erzeugnisse; (58) Milch und -erzeugnisse; (60) Sellerie und -erzeugnisse; (62) Sesamsamen 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