

OBERLINHAUS

Berufsbildungswerk im
Oberlinhaus

Mensa – Speiseplan für die Woche vom **15.06.2026** bis **19.06.2026** (25. KW)

Berufliche Schulen im
Oberlinhaus

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Essen I	Kartoffel-Möhren-Eintopf mit Hühnerfleisch ⁶⁰ , Bäckerbrötchen ^{51, 511}	Chili sin carne mit Planet V BIO Sonnenblumenhack ² , Haferflockenreis ^{12, 52, 57, 58}	Vollkornnudeln, Tomatensauce Calabrese mit pikanter Salami (Schwein) ^{1, 2, 52, 58} , geriebener Mozzarella	Schweineschnitzel Wiener Art ^{51, 511} , Zitronenecke ¹⁴ , Kartoffel-Gurkensalat ^{1, 61}	Heringsfilet Matjes Art ^{1, 52, 55, 58} , Hausfrauensauce ^{1, 4, 12, 14, 51, 511, 52, 54, 58, 61} , Salzkartoffeln
	357 kcal	418 kcal	411 kcal	505 kcal	754 kcal
Essen II	Ravioli mit Pilzfüllung ^{51, 511, 52, 54, 58} , Erbsenrahmsauce ^{1, 51, 511, 52, 54, 58, 60} , geriebener Hartkäse ^{1, 52, 54, 58}	Grießbrei ^{51, 511, 52, 58} , Aprikosensauce ² , Zimt-Zucker	Salzkartoffeln, Kräuterquark ^{52, 58} , Butter ^{52, 58} , Lausitzer Leinöl	Rotes Thai Curry (vegan) ⁵⁷ , Basmati-Reis	Rote Bete Falafellbällchen, Gemüse-Couscous ^{51, 511, 60} , Korianderjoghurt ^{52, 58}
	619 kcal	496 kcal	637 kcal	502 kcal	542 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; (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: 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!

