

# OBERLIN BERUFSBILDUNG

**Mensa** – Speiseplan für die Woche vom **06.02.** bis **10.02.** (06. KW)

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Essen I	Krauteintopf mit Kasseler <sup>1, 2, 60</sup> , Bauernbrot	Boulette <sup>51, 511, 54</sup> , Champignonrahmsauce <sup>2,</sup> <sup>51, 511, 52, 58</sup> , Kartoffel-Lauch- Gemüse <sup>52, 58</sup>	Chili sin carne <sup>2, 54</sup> , Parboiledreis	Hähnchenbrust Piccata <sup>51,</sup> <sup>511, 52, 58</sup> , Tomatensauce <sup>1,</sup> Pasta <sup>51, 511</sup>	Seelachsfilet mit Sesampanade <sup>51, 511, 55, 62</sup> , Kartoffel-Gemüse-Ragout <sup>52, 58, 60</sup>
	187 kcal	615 kcal	429 kcal	823 kcal	470 kcal
Essen II	vegetarische Paprikaschote mit pikanter Sauce <sup>51, 511, 54, 57,</sup> <sup>60, 61</sup> , Salzkartoffeln	Rotes Thai Curry, vegetarisch <sup>57</sup> , Basmatireis	Germknödel mit Pflaumenmusfüllung <sup>2, 51,</sup> <sup>511, 52, 54, 58</sup> , Vanillesauce <sup>52,</sup> <sup>58</sup> , Mohnzucker	Gebackene Rosmarinkartoffeln mit Kürbis, Tzatziki <sup>52, 58</sup> , Kirschtomaten	Gnocchi <sup>51, 511, 54</sup> , Brokkolisahnesauce <sup>51, 511,</sup> <sup>52, 58</sup> , geriebener Käse <sup>58</sup>
	342 kcal	381 kcal	1062 kcal	461 kcal	713 kcal

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

Allergene: (51) glutenhaltige Getreide und -erzeugnisse; (511) Weizen und Weizenerzeugnisse; (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; (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: Mitarbeitende 5,50 € Sams-on-Nutzung / Essenmarkenkauf Cafeteria Mitarbeitende und Gäste 6,50 €

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.