

OBERLIN BERUFSBILDUNG

Mensa – Speiseplan für die Woche vom **22.05.2023** bis **26.05.2023** (21. KW)

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Essen I	Berliner Kartoffelsuppe, ^{1, 2, 60} , Wiener Würstchen (Schwein) ^{1, 2, 16, 60, 61} , Bauernbrot	Schweineschnitzel Wiener Art ^{51, 511} , Spargelragout ^{51, 511, 52, 54, 58, 60} , Petersilienkartoffeln	Strozzapreti ^{51, 511} , Carbonara Sauce (Schwein) ^{1, 2, 12, 16, 51, 511, 52, 58} , oder Pesto ^{1, 54, 58} , geriebener Käse ⁵⁸	Hühnerfrikassee mit Champignons und Spargel ^{2, 14, 51, 511, 52, 58} , Risi Bisi ^{52, 58}	Lachsragout mit Brokkoli ^{12, 51, 511, 52, 55, 57, 58} , Nudeln ^{51, 511}
	530 kcal	565 kcal	892 kcal	355 kcal	798 kcal
Essen II	Gnocchi ^{51, 511, 54} , Ratatouillesauce, geriebener Käse ⁵⁸	Blumenkohlcurry mit Kichererbsen ^{51, 511, 56, 57, 62} , Basmatireis	Quarkkeulchen ^{51, 511, 52, 54, 58} , Apfelmus ² , Zimt-Zucker	Salzkartoffeln Kräuterquark ^{52, 58} , Butter ^{52, 58} , Lausitzer Leinöl	Kräuterrührei ⁵⁴ , Möhrengemüse ^{52, 58} , Kartoffelbrei ^{2, 52, 58}
	660 kcal	458 kcal	685 kcal	719 kcal	347 kcal

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