

OBERLIN BERUFSBILDUNG

Mensa – Speiseplan für die Woche vom **06.05.2024** bis **10.05.2024** (19. KW)

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Essen I	Eintopf mit schwarzen Bohnen, Rindfleisch und Koriander ^{14, 60} Bäckerbrötchen ^{51, 511}	vegetarische Paprikaschote ^{51, 511, 54, 57, 60, 61} , pikante Sauce, Petersilienkartoffeln	Königsberger Klopse (Schwein) ⁵⁴ , Kapernsauce ^{51, 511, 52, 58} , Salzkartoffeln, Rote-Bete-Salat ⁴	Feiertag	Brückentag
	587 kcal	347 kcal	497 kcal	0 kcal	0 kcal
Essen II	Vollkornnudeln ^{51, 511} , Brokkolisahnesauce ^{51, 511, 52, 58} , geriebener Käse ⁵⁸	Milchreis ^{52, 58} , Apfelmus ² , Zimt-Zucker	Ravioli mit Käse-Spinatfüllung ^{51, 511, 52, 58} , Tomatensauce ^{52, 58}	Feiertag	Brückentag
	706 kcal	425 kcal	696 kcal	0 kcal	0 kcal

Zusatzstoffe: (2) mit Antioxidationsmittel; (4) mit Süßungsmittel; (14) gewachst

Allergene: (51) glutenhaltige Getreide und -erzeugnisse; (511) Weizen und -erzeugnisse; (52) Laktose; (54) Eier 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 5,70 € / Gäste 6,90 €

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.