

Mache Leute können super kochen,
andere perfekt backen.
Ich kann ganz toll essen!

Wochenangebot: 02. KW

06.01.2026 – 09.01.2026

Wochentag	Mischkost - Gericht	Vegetarisches Gericht	Pasta/Beilage	Dessert
Dienstag	Erbseneintopf mit (A,G,H,L) Kartoffeln und Geflügelbrust	Champignon Omelette (A,C,G) Schupfnudeln (A,C) Kohlrabi in Rahm (A,G) Kräutersauce (A,G)	Gemüse – Maultaschen (A,C,I)	Grießpudding (G)
Mittwoch	Backkartoffeln Mais Schmand Dipp (G)	Ravioli „Grano-Pomodoro“ (A) Paprika-Zwiebel-Sauce (A)	Vollkornreis	Obst
Donnerstag	Putengulasch mit (A) Zwiebeln und Paprika Salzkartoffeln Grüne Bohnen	Vegt. Knusperfrikadelle (A,C,F,G) Salzkartoffeln Grüne Bohnen Rahmsauce (A,G)	Bandnudeln (A,C)	Eisbecher (G)
Freitag	Hoki „Müllerin Art“ (A,C,D,J) Kartoffelpüree (G,L) Rahmspinat (A,G) Helle Sauce (A,G)	Rührei (A,C,G) Kartoffelpüree (G,L) Rahmspinat (A,G) Helle Sauce (A,G)	Penne (A)	Obst

Tägliche Salatbar

© Mensa von 11:15 Uhr – 11:30 Uhr geschlossen©

Änderungen vorbehalten

Enthaltene Allergene in den Speisen

A: Gluten haltiges Getreide wie Weizen (Dinkel, Khorasan-Weizen), Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme, Maisstärke
B: Krebstiere
C: Eier
D: Fische
E: Erdnüsse
F: Sojabohnen
G: Milch (einschließlich Laktose)

H: Schalenfrüchte, namentlich zu nennen: Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queensland Nüsse
I: Sellerie
J: Senf
K: Sesamsamen
L: Schwefeldioxid und Sulfide (ab 10 Milligramm pro Kilogramm oder Liter)
M: Lupinen
N: Weichtiere

Dieses Angebot können Sie unter: www.cvo-oberschule.de, dann „Speiseplan Mensa“ jederzeit im Internet betrachten

