



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

Wochenangebot: 04. KW

19.01.2026 – 23.01.2026

Wochentag	Mischkost – Gericht	Vegetarisches Gericht	Pasta/Beilagen	Dessert
Montag	Blumenkohlstern (A,C,G,I) Vollkornreis Möhren/Erbsen Sauerrahm Dipp (G)	Backkartoffeln Sauerrahm Dipp (G) Grüne Bohnen Tomatensauce (A)	Tortellini Carne (A,C,G)	Obst
Dienstag	Rindergulasch mit (A) Zwiebeln und Paprika Kartoffelknödel	Gemüstrudel (A,G,I) Fusilli (A) Euromix Kräutersauce (A,G)	Fusilli (A)	Fruchtjoghurt (G) „Pfirsich-Maracuja“
Mittwoch	Geflügel-Jägerschnitte (A) Spätzle (A,C) Broccoli Champignonsauce (A,C)	Cannelloni mit (A,C,G) Zucchini und Spinat	Bandnudeln (A,C)	Obst
Donnerstag	Hühnersuppe (C,G) mit Eierstich	Gemüseschnitzel (A,G) Gnocchi (C) Balkangemüse Käsesauce (A,G)	Farfalle	Quarkbällchen (A,C,G)
Freitag	Seelachs in Eihülle (A,C,D,J) Salzkartoffeln Blumenkohl Sauce Art Hollandaise (A,C,G,I)	Fruchtknödel „Marille“ (A,C,G) Vanillesauce (G)	Makkaroni (A,C)	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, Marcadamia- 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