



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

Wochenangebot: 34. KW

17.08.2026 – 21.08.2026

Wochentag	Mischkost - Gericht	Vegetarisches Gericht	Dessert
Montag	Hähnchen - Brustfilet Zwiebel-Pilz-Sahnesauce (A, G) Balkangemüse Kartoffelgratin (G)	Asiatische Bratnudelpfanne (A, F)	Obst
Dienstag	Hühnersuppe (C, G) mit Eierstich Kritharaki Nudeln(A)	Ravioli „Grano-Pomodoro“ (A) Paprika-Zwiebel-Sauce (A)	Grießpudding (G)
Mittwoch	Backkartoffeln Mais Schmand Dipp (G)	„Käsespätzle Auflauf“ (A, C, G) Kräutersauce (A, C, G)	Obst
Donnerstag	Fruchtiges Putengulasch mit (A) Zwiebeln und Paprika Basmatireis Grüne Bohnen	Kartoffelpuffer (A, C) Apfelmus	Eisbecher (G)
Freitag	Hoki „Müllerin Art“ (A, C, D, J) Salzkartoffeln Rahmspinat (A, G) Helle Sauce (A, G)	Rührei (A, C, G) Hörnchen Nudeln (A, C) Rahmspinat (A, G) Helle Sauce (A, G)	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