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

Wochenangebot: 46. KW **09.11.2026 – 13.11.2026**

Wochentag	Mischkost - Gericht	Vegetarisches Gericht	Dessert
Montag	Hähnchenschnitzel, paniert (A) Salzkartoffeln Karotten Braune Sauce (A,C)	Gnocchi – Blumenkohl – Broccoli Auflauf (A, G)	Obst
Dienstag	Steckrübeneintopf (A, G) mit Kartoffeln und Geflügelbockwurst	Gemüsespieß Vollkorn-Fitnessreis Tomatensauce (A)	Karamelpudding (G)
Mittwoch	Putengeschnetzeltes „Gyros Art“ mit Zwiebeln Reis Tzatziki	Vegt. Varianten (A, C, F) Penne (A) Sommergemüse Cremesauce(A, C, G)	Obst
Donnerstag	Valess Schnitzel (A, C, G, I) „Tomate-Mozarella“ Schupfnudeln (A, C) Euromix Tomaten - Käsesauce (A, G)	Eieromelette „Gärtnerin Art“ (A, C, G) Kartoffelpüree (G, L) Euromix Tomaten – Käsesauce (A G)	Berliner (F, H, K)
Freitag	Seelachs, gedünstet (D) Salzkartoffeln Broccoli(G) Dillsauce (A, G)	Spinat-Dinkel Plätzchen Fusilli (A) Broccoli Dillsauce (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	H: Schalenfrüchte, namentlich zu nennen: Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Paranüsse, Pistazien, Marcadamia- oder Queensland Nüsse
B: Krebstiere	I: Sellerie
C: Eier	J: Senf
D. Fische	K: Sesamsamen
E: Erdnüsse	L: Schwefeldioxid und Sulfide (ab 10 Milligramm pro Kilogramm oder Liter)
F: Sojabohnen	M: Lupinen
G: Milch (einschließlich Laktose)	N: Weichtiere

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