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

Wochenangebot: 47. KW **16.11.2026 – 20.11.2026**

Wochentag	Mischkost - Gericht	Vegetarisches Gericht	Dessert
Montag	Möhreneintopf (G, I) mit Kartoffeln und Geflügelbockwurst	Maultaschen mit Blattspinat-Käsefüllung (A, C, F, G, I) Käsesauce (A, G)	Obst
Dienstag	Rindfleisch Köfte (A, C, G) Tomatenreis Tzatziki (G)	Gemüselasagne (A, G, I) Tomatensauce	Milchreis (G)
Mittwoch	Quorn Bratwurst (C) Kartoffeln Fingermöhren in Rahm (A, G) Braune Sauce (A)	Falafel Vollkornnudeln Erbsen / Möhren Pfefferminz- Joghurt Dipp	Obst
Donnerstag	Tortellini mit Käse (A, C, G) Mischgemüse (Mais, Erbsen) Käse-Spinatsauce (A, G)	Haferflockenbratling (A, C, G) Leipziger Allerlei Käse-Spinatsauce (A, G)	Kirschjoghurt (G)
Freitag	Dorsch, paniert (A, D) Reis Rahmgemüse (A, G) (Broccoli, Karotten, Kohlrabi) Kräutersauce (A, G)	Kaiserschmarrn ohne Rosinen (A, C, F) Apfelmus Vanillesauce (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