

OBERLIN BERUFSBILDUNG

Speiseplan für die Woche vom 19.09.2022 bis 23.09.2022 (38. KW)

Mensa

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Essen I	Krauteintopf mit Kasseler ^{1, 2, 60} , Vollkornbrot ^{51, 511, 514, 516}	Topfwurst ^{1, 2, 51, 511, 60, 61} , Spreewälder Sauerkraut ^{1, 2, 51, 511} , Salzkartoffeln	Hackfleischbällchen ^{51, 511, 54} , Tomatensauce ¹ , Nudeln ^{51, 511}	Hähnchen Cordon Bleu ^{1, 16, 51, 511, 52, 58} , Champignonrahmsauce ² , Pommes Frites ^{51, 511, 52, 58}	Heringsfilet Matjes Art ^{1, 52, 55, 58} , Hausfrauensauce ¹ , Petersilienkartoffeln ^{4, 12, 14, 51, 511, 52, 54, 58, 61}
	325 kcal	480 kcal	739 kcal	742 kcal	627 kcal
Essen II	Blumenkohl-Käse-medallion ^{51, 511, 52, 54, 58} , Sauce Hollandaise ^{52, 54, 58, 60} , Petersilienkartoffeln	Linsencurry ^{2, 51, 511, 56, 57, 60, 62} , Basmatireis	Germknödel mit Pflaumenmusfüllung ^{2, 51, 511, 52, 54, 58} , Vanillesauce ^{52, 58} , Mohnzucker	Käsespätzle ^{1, 51, 511, 512, 52, 54, 58} , gedünstete Zwiebeln ^{52, 58}	Gnocchi ^{51, 511, 54} , Brokkolisahnesauce ^{51, 511, 52, 58} , geriebener Käse ⁵⁸
	769 kcal	554 kcal	1026 kcal	994 kcal	713 kcal

Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (4) mit Süßungsmittel; (12) mit Farbstoff; (14) gewachst; (16) mit Phosphat
 Allergene: (51) glutenhaltige Getreide und Getreideerzeugnisse; (511) Weizen und Weizenerzeugnisse; (512) Dinkel und Dinkelerzeugnisse; (514) Roggen und Roggenerzeugnisse; (516) Hafer und Hafererzeugnisse; (52) Laktose; (54) Eier und Eierzeugnisse; (55) Fisch und Fischerzeugnisse; (56) Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse; (57) Soja und Sojaerzeugnisse; (58) Milch und Milcherzeugnisse; (60) Sellerie und Selleriezeugnisse; (61) Senf und Senferzeugnisse; (62) Sesamsamen und Sesamerzeugnisse

Essen inklusive Salat, Tafelwasser und Tagesdessert oder saisonales Obst

Hinweise zu Zusatzstoffen und Allergenen für Salat und Tagesdessert erhalten Sie an der Essenausgabe

Essenspreis: Mitarbeiter 5,50 € / Gäste 6,50 €

Änderungen vorbehalten!

WIR WÜNSCHEN IHNEN GUTEN APPETIT!

Menü II enthält i.d.R. ein vegetarisches oder ein Fischgericht. Trotz sorgfältiger Zubereitung können an allen Speisen technologische Spuren von Mehl, Nüssen, Senf, Krustentieren und Sellerie enthalten sein. Das Küchenteam des Berufsbildungswerkes berät Sie gern und ist Ihnen bei der Speisenauswahl behilflich. Anregungen und Speiseplanwünsche nehmen wir gern entgegen.

Berufsbildungswerk im Oberlinhaus gemeinnützige GmbH | Steinstraße 80/82/84 | 14480 Potsdam
 Tel.: 0331 6694-0 | Fax: 0331 6694-113 | info@oberlin-berufsbildung.de | www.oberlin-berufsbildung.de
 Gesellschafter: Verein Oberlinhaus | Andreas Koch, Daniel Klappenbach
 Gerichtsstand: Amtsgericht Potsdam | HRB Geschäftsführung 2263 P | Steuernummer: 046/125/00008 | USt-IdNr.: DE 163 249 477
 Bankverbindung: Evangelische Bank eG | IBAN: DE91 5206 0410 0008 0068 81 | BIC: GENODEF1EK1
 Mitglied im Diakonischen Werk Berlin-Brandenburg-schlesische Oberlausitz e. V.

Ein Unternehmen im OBERLINHAUS

Im Verbund der
Diakonie

