

OBERLIN BERUFSBILDUNG

Speiseplan für die Woche vom 26.09.2022 bis 30.09.2022 (39. KW)

Mensa

| | Montag | Dienstag | Mittwoch | Donnerstag | Freitag |
|---|---|--|---|---|---|
| Essen I | Berliner Kartoffelsuppe ^{1, 2, 60} , Bockwurst ^{1, 2, 16} , Bäckerbrötchen ^{51, 511} | Chicken Tikka Masala ^{1, 14, 52, 58, 59, 591, 61} , Basmatireis | Cevapcici ^{51, 511, 54, 61} , Letscho ¹ , Pommes Frites | Schweinegulasch mit Paprika ^{12, 14, 51, 511} , Nudeln ^{51, 511} | Seelachsfilet mit Käse-Eihülle ¹² , Rahmporree ^{51, 511, 52, 58} , Kartoffel-Möhrenpüree ^{2, 52, 58} |
| | 734 kcal | 510 kcal | 759 kcal | 634 kcal | 637 kcal |
| Essen II | Käsespätzle ^{1, 51, 511, 512, 52, 54, 58} , gedünstete Zwiebeln ^{52, 58} | Blumenkohl ^{52, 58} , Sauce Hollandaise ^{52, 54, 58, 60} , Petersilienkartoffeln | Milchreis ^{52, 58} ; Kirschragout, Zimt-Zucker | Eierragout mit Erbsen und Möhren ^{93, 12, 51, 511, 52, 54, 55, 57, 58, 60, 63} , Petersilienkartoffeln | Pasta ^{51, 511} , Ratatouillesauce, geriebener Käse ⁵⁸ |
| | 994 kcal | 646 kcal | 474 kcal | 272 kcal | 631 kcal |
| Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (12) mit Farbstoff; (14) gewachst; (16) mit Phosphat Allergene: (93) unter Verwendung von Alkohol; (51) glutenhaltige Getreide und -erzeugnisse; (511) Weizen und Weizenerzeugnisse; (512) Dinkel und Dinkelerzeugnisse; (52) Laktose; (54) Eier und -erzeugnisse; (55) Fisch und -erzeugnisse; (57) Soja und -erzeugnisse; (58) Milch und -erzeugnisse; (59) Schalenfrüchte und -erzeugnisse; (591) Mandeln und Mandelerzeugnisse; (60) Sellerie und -erzeugnisse; (61) Senf und -erzeugnisse; (63) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10/mg/l, als SO2 angegeben | | | | | |

Essen inklusive Salat, Tafelwasser und Tagesdessert oder saisonales Obst

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

Essenpreis: 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 | Geschäftsführung: Andreas Koch, Daniel Klappenbach
 Gerichtsstand: Amtsgericht Potsdam | HRB 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

