

Cafeteria der HWK Götz

Speisekarte vom 05.09.2022 bis 09.09.2022

MONTAG		kJ / kcal	Z-St.	Mitarbeiter	Lehrlinge
<i>Eintopf & Suppe</i>	Schmorgurken-Eintopf mit Hackfleisch und Kartoffeln	(28) 520/2184	J,A,D,F	3,80	3,30
<i>Fleischgericht</i>	Cheeseburger mit Pommes Frites und Salat	(94) 3656/874Aa,C,G,O		5,50	5,00
<i>Vegetarisch</i>	Tzaziki-Quark mit Kartoffeln	(287) 2562/610	G,O	4,80	4,30
DIENSTAG		kJ / kcal	Z-St.	Mitarbeiter	Lehrlinge
<i>Vegan</i>	Vegetarische Kartoffelsuppe	(467) -/-	G,I	3,50	3,00
<i>Eintopf & Suppe</i>	Kartoffelsuppe mit Bockwurst	(52) 3138/750	I,M	5,20	4,70
<i>Fleischgericht</i>	Spaghetti " Bolognese" mit Reibekäse	(183) 3514/840	Aa,I,G	5,50	5,00
<i>Vegetarisch</i>	Gemüse-Couscous-Pfanne mit Kirschtomaten und Fetawürfel	(265) 1882/450	G,M	5,30	4,80
MITTWOCH		kJ / kcal	Z-St.	Mitarbeiter	Lehrlinge
<i>Eintopf & Suppe</i>	Vegane Kichererbsensuppe	(36) 2730/650	G,1Aa,I	3,50	3,00
<i>Fleischgericht</i>	Hähnchenschnitzel mit Gemüse und Kroketten	(111) 4100/980	Aa,G	5,50	5,00
<i>Vegetarisch</i>	Schupfnudeln-Bohnen-Pfanne und Dip	(341) 4016/960	G,Aa,C,I	5,30	4,80
DONNERSTAG		kJ / kcal	Z-St.	Mitarbeiter	Lehrlinge
<i>Eintopf & Suppe</i>	Asiatische Hühnersuppe mit Gemüse und Glasnudeln	(3) 1800/430	Aa,C	3,50	3,00
<i>Fleischgericht</i>	Bratwurst mit Sauerkraut und Kartoffelpüree	(165) 3260/780	I,G,Aa,3	5,30	4,80
<i>Fleischgericht</i>	Hackfleisch-Paprika-pfanne mit Reis	(460) -/-	-	5,50	5,00
<i>Süßspeise</i>	Gefüllter Germknödel mit Vanillesoße und Mohnzucker	(396) 1337/320	A,7,C	4,80	4,30
FREITAG		kJ / kcal	Z-St.	Mitarbeiter	Lehrlinge
<i>Fleischgericht</i>	Hähnchengeschnetzeltes mit Reis	(123) 2345/560	Aa,G	5,50	5,00
<i>Fleischgericht</i>	Currywurst mit Pommes und Weißkrautsalatbeilage	(93) 4019/960	A,O,3,10	5,50	5,00
<i>Vegetarisch</i>	Kartoffelpuffer mit Apfelmus	(400) 2721/650	Aa,C	4,80	4,30

Cafeteria_in_der_HWK_Goetz
 Homepage: www.essenzeit.de mit allen Angeboten
 Ansprechpartner in allen Fragen: Frau Behnke
 Telefon: 03 32 07 / 3 43 06, Telefax: 03 32 07 / 3 43 16
 Pächter: Jens Uwe Poel
 Telefon: 03 31 / 8 66 96 32, Telefax: 03 31 / 8 66 96 35
info@essenzeit.de

Zusatzstoffe:
 1: mit Farbstoff, 2: mit Konservierungsstoff3: mit Antioxidationsmittel, 4: mit Geschmacksverstärker5: geschwefelt, 6: geschwärzt, 7: mit Süßungsmittel, 8: mit einer Zuckerart und Süßungsmittel(n), 9: enthält eine Penylalaninquelle (zusätzlich zur Angabe "mit Süßungsmittel"), 10: mit Phosphat (bei Fleischerzeugnissen), 11: mit Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen), 12: mit Eiklar (bei Fleischerzeugnissen), 13: mit Alkohol, 14: chininhaltig, 15: koffeinhaltig
 *: aus ökologischem Landbau

Allergene:
 A = enthält glutenhaltiges Getreide (a = Weizen sowie Dinkel und Khorasan-Weizen, b = Roggen, c = Gerste, d = Hafer), B = enthält Krebstiere, C = enthält Ei, D = enthält Fisch, E = enthält Erdnuss, F = enthält Soja, G = enthält Milch (einschließlich Laktose), H = enthält Schalenfrüchte (a = Mandeln, b = Haselnüsse, c = Walnüsse, d = Cashewkerne, e = Pecanüsse, f = Paranüsse, g = Pistazien, h = Macadamia- oder Queenslandnüsse), I = enthält Sellerie, J = enthält Senf, K = enthält Sesam, L = enthält Schwefeldioxid und Sulphite, M = enthält Lupine, N = enthält Weichtiere

"Das essenzeit CATERING Team wünscht guten Appetit!"

In unserer Küche werden alle Arten von Lebensmitteln und somit auch alle Allergene verarbeitet. Ein Übergang von Spuren dieser Stoffe kann trotz aller Vorsicht daher nicht ausgeschlossen werden. Bei fehlender Deklaration wenden Sie sich an unser Service- und Ausgabepersonal. Wir stehen Ihnen jederzeit gerne für Rückfragen zur Verfügung.