

Cafeteria der HWK Götz

Speisekarte vom 12.09.2022 bis 16.09.2022

| MONTAG | | kJ / kcal | Z-St. | Mitarbeiter | Lehrlinge |
|----------------------------|---|--------------------------|--------|-------------|-----------|
| <i>Eintopf & Suppe</i> | Gulaschsuppe | (16) 1775/420 | Aa,G | 3,80 | 3,30 |
| <i>Fleischgericht</i> | Wurstgulasch mit Nudeln | (190) 3427/820J,1,3,2,Aa | | 5,50 | 5,00 |
| <i>Vegetarisch</i> | Mandelbrokkoli mit Kartoffeln und Sc.Hollandaise | (298) 1995/477 | Aa,Ha | 5,00 | 4,50 |
| DIENSTAG | | kJ / kcal | Z-St. | Mitarbeiter | Lehrlinge |
| <i>Eintopf & Suppe</i> | Kichererbsen-Eintopf mit Wurstscheiben | (290) 1905/455 | Aa,I,M | 4,80 | 4,30 |
| <i>Vegetarisch</i> | Zwei Senfeier mit Kartoffelpüree und Möhrensalatbeilage | (356) 2717/610 | Aa,G,J | 5,30 | 4,80 |
| <i>Fleischgericht</i> | Schweinebraten mit Rotkohl und Kartoffeln | (176) 4276/1020 | Aa,O | 5,50 | 5,00 |
| MITTWOCH | | kJ / kcal | Z-St. | Mitarbeiter | Lehrlinge |
| <i>Vegetarisch</i> | Kohlrabieintopf vegetarisch | (471) -/- | - | 3,50 | 3,00 |
| <i>Fleischgericht</i> | Gebratene Hähnchenbrust mit Gemüse und Wedges | (107) 4100/980 | Aa,C,G | 5,50 | 5,00 |
| <i>Fleischgericht</i> | Spätzle mit Käse-Hackfleisch-Soße | (327) 2299/550 | Aa,G | 5,30 | 4,80 |
| <i>Vegetarisch</i> | Gemüse-Couscous-Pfanne | (265) 1882/450 | G,M | 5,00 | 4,50 |
| DONNERSTAG | | kJ / kcal | Z-St. | Mitarbeiter | Lehrlinge |
| <i>Fleischgericht</i> | Thüringer Roastbrädl mit Zwiebeln und Pommes Frites | (145) 3598/860 | Aa,M,C | 5,50 | 5,00 |
| <i>Fischgericht</i> | Gebratener Seelachs mit Dillsoße,Kartoffeln und Gurkensalat | (201) 3179/760 | D,Aa | 5,70 | 5,20 |
| <i>Süßspeise</i> | Milchreis mit Apfelmus | (403) 2594/620 | Aa,G | 4,50 | 4,00 |
| FREITAG | | kJ / kcal | Z-St. | Mitarbeiter | Lehrlinge |
| <i>Fleischgericht</i> | Dänische Wurstnudeln | (417) -/- | - | 5,30 | 4,80 |
| <i>Vegetarisch</i> | Kartoffel-Gemüse-Gratin | (282) 2973/710 | A,G,I | 5,00 | 4,50 |
| <i>Süßspeise</i> | Hefeklöße mit Früchten | (398) 2468/590 | Aa,G | 4,50 | 4,00 |

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.