

Cafeteria der HWK Götz

Speisekarte vom 19.09.2022 bis 23.09.2022

MONTAG

kJ / kcal Z-St. Mitarbeiter Lehrlinge

DIENSTAG

kJ / kcal Z-St. Mitarbeiter Lehrlinge

<i>Eintopf & Suppe</i>	Linseneintopf mit Kasseler	(21)	2717/810	5,7,e	3,80	3,30
<i>Fleischgericht</i>	Currywurst mit Pommes und Weißkrautsalatbeilage	(93)	4019/960	A,A,O,3,10	5,50	5,00
<i>Vegetarisch</i>	Pasta all'arrabbiata mit geriebenem Käse	(309)	2453/587	A,8	5,00	4,50

MITTWOCH

kJ / kcal Z-St. Mitarbeiter Lehrlinge

<i>Eintopf & Suppe</i>	Vegetarische Blumenkohl-Cremesuppe	(41)	1380/330	Aa,I	3,50	3,00
<i>Fleischgericht</i>	Bratwurst mit Sauerkraut und Kartoffeln	(165)	3260/780	I,G,Aa,3	5,30	4,80
<i>Vegetarisch</i>	Zwei Senfeier mit Kartoffelpüree und Möhrensalatbeilage	(356)	2717/610	Aa,G,J	5,30	4,80

DONNERSTAG

kJ / kcal Z-St. Mitarbeiter Lehrlinge

<i>Fleischgericht</i>	Spätzle mit Käse-Hackfleisch-Soße	(327)	2299/550	Aa,G	5,30	4,80
<i>Fleischgericht</i>	Jägerschnitzel mit Tomatensoße und Nudeln	(131)	3528/840	2,A,C,3,J	5,30	4,80
<i>Vegetarisch</i>	Kräuterquark mit Kartoffeln und Leinöl	(292)	2596/620	G	4,80	4,30

FREITAG

kJ / kcal Z-St. Mitarbeiter Lehrlinge

<i>Fleischgericht</i>	Spaghetti " Bolognese" mit Reibekäse	(183)	3514/840	Aa,I,G	5,50	5,00
<i>Fleischgericht</i>	Topfwurst mit Sauerkraut und Kartoffeln	(187)	3632/869	A,J,2,3,7	5,20	4,70
<i>Süßspeise</i>	Eierkuchen mit Apfelmus	(391)	2257/540	A,C,8	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 Konservierungsstoff; mit Antioxidationsmittel, 4:
 mit Geschmacksverstärker; 5: 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.