

Cafeteria der HWK Götz

Speisekarte vom 07.11.2022 bis 11.11.2022

MONTAG		kJ / kcal	Z-St.	Mitarbeiter	Lehrlinge
<i>Eintopf & Suppe</i>	Linseneintopf mit Kasseler	(21) 2717/810	5,7,e	3,50	3,00
<i>Fleischgericht</i>	Wurstgulasch mit Nudeln	(190) 3427/820J,I,3,2,Aa		5,50	5,00
<i>Fleischgericht</i>	Topfwurst mit Sauerkraut und Kartoffeln	(187) 3632/869 A,J,2,3,7		5,30	4,80
DIENSTAG		kJ / kcal	Z-St.	Mitarbeiter	Lehrlinge
<i>Vegan</i>	Vegetarische Kartoffelsuppe	(467) -/-	G,I	3,50	3,00
<i>Fleischgericht</i>	Cordon Bleu vom Hähnchen mit Gemüse und Kroketten	(126) 2456/587 Aa.13,I,J		5,50	5,00
<i>Vegetarisch</i>	Kräuterquark mit Kartoffeln und Leinöl	(292) 2596/620	G	4,80	4,30
MITTWOCH		kJ / kcal	Z-St.	Mitarbeiter	Lehrlinge
<i>Eintopf & Suppe</i>	Grüne Bohneneintopf	(15) 1340/320	I,J,K	3,50	3,00
<i>Fleischgericht</i>	Jägerschnitzel mit Tomatensoße und Nudeln	(131) 3528/8402,A,C,3,J		5,50	5,00
<i>Fleischgericht</i>	Bratwurst mit Sauerkraut und Kartoffeln	(165) 3260/780J,I,G,Aa,3		5,30	4,80
DONNERSTAG		kJ / kcal	Z-St.	Mitarbeiter	Lehrlinge
<i>Eintopf & Suppe</i>	Hühnersuppe mit Bandnudeln	(3) 1800/430	Aa,C	3,50	3,00
<i>Fleischgericht</i>	Königsberger Klopse mit Möhrengemüse und Kartoffeln	(137) 3260/780	C,A,G	5,50	5,00
<i>Vegetarisch</i>	Rührei mit Spinat und Kartoffeln	(425) 3093/740	C,Aa,G	5,20	4,70
FREITAG		kJ / kcal	Z-St.	Mitarbeiter	Lehrlinge
<i>Vegetarisch</i>	Kartoffel-Gemüse-Auflauf	(148) 2150/541	Aa,G	4,80	4,30
<i>Fleischgericht</i>	Hähnchenkeule mit Pommes Frites und Salat	(124) 3659/874	3,0,Aa	5,50	5,00
<i>Süßspeise</i>	Apfelpfannkuchen mit Vanillesoße	(232) 2602/622	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.