

Cafeteria der HWK Götz

Speisekarte vom 14.11.2022 bis 18.11.2022

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>	Currywurst mit Pommes und Weißkrautsalatbeilage	(93) 4019/960	A,O,3,10	5,70	5,20
<i>Vegetarisch</i>	Kräuterquark mit Kartoffeln und Leinöl	(292) 2596/620	G	4,80	4,30
DIENSTAG		kJ / kcal	Z-St.	Mitarbeiter	Lehrlinge
<i>Eintopf & Suppe</i>	Brandenburger Kartoffelsuppe mit Speck und Zwiebeln	(4) 1418/354	I	3,50	3,00
<i>Fleischgericht</i>	Dänischer Wurstnudelaufwurf mit Käse überbacken	(417) -/-	-	5,50	5,00
<i>Fleischgericht</i>	Chilli con Carne mit Reis	(101) 3192/760	M,Aa,	5,30	4,80
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>	Hackfleisch-Paprika-panne mit Reis	(460) -/-	-	5,50	5,00
<i>Vegetarisch</i>	Spiegeleier mit Bratkartoffeln und Salatbeilage	(348) 3054/730	C,	5,00	4,50
DONNERSTAG		kJ / kcal	Z-St.	Mitarbeiter	Lehrlinge
<i>Vegetarisch</i>	Eierragout mit Mischgemüse und Kartoffelpüree	(254) 2805/670	G,A a,	5,30	4,80
<i>Fleischgericht</i>	Hausgemachte Boulette mit Rotkohl und Kartoffeln	(127) 3977/950	C,J,I,M,A	5,70	5,20
<i>Fischgericht</i>	Paniertes Fischfilet mit Gemüse, Dillsoße und Püree	(210) 3045/730	A,C,D	5,70	5,20
FREITAG		kJ / kcal	Z-St.	Mitarbeiter	Lehrlinge
<i>Eintopf & Suppe</i>	Soljanka mit Saurer Sahne und Zitrone	(30) 1799/430	I	3,80	3,30
<i>Fleischgericht</i>	Schnitzel mit Mischgemüse, Bratensoße und Kroketten	(171) 3670/878	A,C,G,2,4	5,70	5,20
<i>Süßspeise</i>	Gefüllter Germknödel mit Vanillesoße und Mohnzucker	(396) 1337/320	A,7,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 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.