

Cafeteria der HWK Götz

Speisekarte vom 21.11.2022 bis 25.11.2022

MONTAG		kJ / kcal	Z-St.	Mitarbeiter	Lehrlinge
<i>Eintopf & Suppe</i>	Brühnudeln mit Hühnerfleisch	(5) 1839/440	Aa 2,3,I	3,50	3,00
<i>Fleischgericht</i>	Spaghetti " Bolognese" mit Reibekäse	(183) 3514/840	Aa,I,G	5,50	5,00
<i>Vegetarisch</i>	Brätling aus Gemüse und Linsen mit Salatbeilage und Dip	(243) 2552/610	Aa,C,G	4,80	4,30
DIENSTAG		kJ / kcal	Z-St.	Mitarbeiter	Lehrlinge
<i>Eintopf & Suppe</i>	Erseneintopf mit Wurstwürfel	(8) 983/235	Aa,M	3,80	3,30
<i>Fleischgericht</i>	Hähnchenkeule mit Rotkohl und Kartoffeln	(125) 4100/980	Aa,G,C	5,50	5,00
<i>Vegan</i>	Vegan: Chili sin Carne mit Bohnen, Mais und Sojahack dazu Reis	(368) 2035/487	M,F,Aa,I	4,80	4,30
MITTWOCH		kJ / kcal	Z-St.	Mitarbeiter	Lehrlinge
<i>Eintopf & Suppe</i>	Kohlrabi-Eintopf mit Kartoffeln und Schweinefleisch	(20) 962/230	Aa,G	3,50	3,00
<i>Eintopf & Suppe</i>	Spargelrahmsuppe	(57) 1046/250	M	3,80	3,30
<i>Fleischgericht</i>	Schweinegulasch mit Rotkohl und Kartoffeln oder Klöße	(104) 258/108	Aa,4,G,2,M	5,70	5,20
<i>Vegetarisch</i>	Blumenkohl mit Sauce Hollandaise und Kartoffeln	(237) 2562/610	A,2,G,3	5,00	4,50
DONNERSTAG		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>	Cordon Bleu vom Hähnchen mit Gemüse und Kroketten	(126) 2456/587	Aa,13,I,J	5,50	5,00
<i>Vegetarisch</i>	Frühlingsrolle mit vegetarischer Füllung, dazu Asiagemüse und Reis	(256) 2384/570	F,I,O	5,00	4,50
FREITAG		kJ / kcal	Z-St.	Mitarbeiter	Lehrlinge
<i>Fleischgericht</i>	Wurstgulasch mit Nudeln	(190) 3427/820	J,I,3,2,Aa	5,50	5,00
<i>Fischgericht</i>	Gebratener Goldbarsch mit Kartoffelpüree, Dillsoße und Gurkensalat	(214) 2847/680	D,G,C	6,00	5,50
<i>Vegetarisch</i>	Kartoffelpuffer mit Apfelmus	(400) 2721/650	Aa,C	4,90	4,40

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.