

Cafeteria der HWK Götz

Speisekarte vom 09.01.2023 bis 13.01.2023

MONTAG		kJ / kcal	Z-St.	Mitarbeiter	Lehrlinge
<i>Eintopf & Suppe</i>	Linseneintopf mit Kasseler	(21) 2717/810	5,7,e	3,80	3,30
<i>Fischgericht</i>	Fish 'n' Chips gebackenes Fischfilet mit Pommes frites, Remoulade und Salatbeilage	(194) 4116/980	A,C,D	5,70	5,20
<i>Vegetarisch</i>	Kartoffel-Gemüse-Auflauf	(148) 2150/541	Aa,G	5,00	4,50
DIENSTAG		kJ / kcal	Z-St.	Mitarbeiter	Lehrlinge
<i>Eintopf & Suppe</i>	Möhreneintopf mit Schweinefleisch	(24) 2550/610	2,3,A,I	3,80	3,30
<i>Fleischgericht</i>	Jägerschnitzel mit Tomatensoße und Nudeln	(131) 3528/8402	A,C,3,J	5,70	5,20
<i>Vegetarisch</i>	Zwei Senfeier mit Kartoffeln und Möhrensalatbeilage	(356) 2717/610	Aa,G,J	5,20	4,70
MITTWOCH		kJ / kcal	Z-St.	Mitarbeiter	Lehrlinge
<i>Eintopf & Suppe</i>	Käse-Lauch-Suppe mit Hackfleisch	(19) 1778/254	Aa,G	3,80	3,30
<i>Fleischgericht</i>	Hähnchenkeule mit Rotkohl und Kartoffeln	(125) 4100/980	Aa,G,C	5,70	5,20
	Mediterrane-Gemüse-Pfanne mit Röstitaler	(466) -/-	-	5,20	4,70
DONNERSTAG		kJ / kcal	Z-St.	Mitarbeiter	Lehrlinge
<i>Fischgericht</i>	Brathering mit Bratkartoffeln und Salatbeilage	(216) 2973/710A,4,I,7,1,J		5,30	4,80
<i>Fleischgericht</i>	Spaghetti " Bolognese" mit Reibekäse	(183) 3514/840	Aa,I,G	5,70	5,20
<i>Vegetarisch</i>	Kräuterrührei mit Bratkartoffeln und Salat	(349) 3093/740	C,Aa,G	5,20	4,70
FREITAG		kJ / kcal	Z-St.	Mitarbeiter	Lehrlinge
<i>Eintopf & Suppe</i>	Gulaschsuppe	(16) 1775/420	Aa,G	3,80	3,30
<i>Fleischgericht</i>	Kasselerbraten mit Bohnen und Kartoffeln	(133) 3511/840	Aa,i	5,70	5,20
<i>Süßspeise</i>	Kaiserschmarrn mit Rosinen, Apfelkompott und Vanillesoße	(399) 2886/690	A,C,G	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.