

# Cafeteria der HWK Götz

## Speisekarte vom 16.01.2023 bis 20.01.2023

MONTAG		kJ / kcal	Z-St.	Mitarbeiter	Lehrlinge
Fleischgericht	Chilli con Carne mit Reis	(101) 3192/760	M,Aa,	5,30	4,80
Fleischgericht	Spaghetti nach Carbonara Art mit Speck-Schinken-Sahne-Soße und Käse	(184) 3720/890	Aa,2,3,G	5,30	4,80
Vegetarisch	Kräuterquark mit Kartoffeln und Leinöl	(292) 2596/620	G	4,80	4,30
DIENSTAG		kJ / kcal	Z-St.	Mitarbeiter	Lehrlinge
Eintopf & Suppe	Weißer Bohneneintopf mit Rauchfleisch	(61) 2184/520	2,3,I,Aa	3,80	3,30
Fleischgericht	Jägerschnitzel mit Tomatensoße und Nudeln	(131) 3528/840	2,A,C,3,J	5,70	5,20
Vegetarisch	Gemüse-Reispfanne mit Dip	(270) 2845/680	-	5,00	4,50
MITTWOCH		kJ / kcal	Z-St.	Mitarbeiter	Lehrlinge
Vegan	Vegetarische Kartoffelsuppe	(467) -/-	G,I	3,50	3,00
Fleischgericht	Kasselersteak mit Spiegelei, Pommes Frites und Salat	(134) 3511/840	Aa,3,5,7,I	5,70	5,20
Vegetarisch	Bauernfrühstück vegetarisch an Blattsalat und Joghurt-Zitronen-Dressing	(434) 486/116	C,G	5,20	4,70
DONNERSTAG		kJ / kcal	Z-St.	Mitarbeiter	Lehrlinge
Fleischgericht	Topfwurst mit Sauerkraut und Kartoffeln	(187) 3632/869	A,J,2,3,7	5,70	5,20
Fleischgericht	Königsberger Klopse mit Junge Möhren, Kapersoße und Kartoffeln	(137) 3260/780	C,A,G	5,70	5,20
Vegetarisch	Rührei mit Gurkensalat und Kartoffelpüree	(349) 3093/740	C,Aa,G	5,20	4,70
FREITAG		kJ / kcal	Z-St.	Mitarbeiter	Lehrlinge
Eintopf & Suppe	Käse-Lauch-Suppe mit Hackfleisch	(19) 1778/254	Aa,G	3,80	3,30
Fleischgericht	Schnitzel mit Mischgemüse, Bratensoße und Kartoffeln	(171) 3670/878	A,C,G,2,4	5,70	5,20
Süßspeise	Milchreis mit Apfelmus	(403) 2594/620	Aa,G	4,50	4,00

Cafeteria\_in\_der\_HWK\_Goetz  
 Homepage: [www.essenzeit.de](http://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](mailto: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.