

# Cafeteria der HWK Götz

## Speisekarte vom 23.01.2023 bis 27.01.2023

MONTAG		kJ / kcal	Z-St.	Mitarbeiter	Lehrlinge
<i>Eintopf &amp; Suppe</i>	Linseneintopf mit Kasseler	(21) 2717/810	5,7,e	3,80	3,30
<i>Fleischgericht</i>	Schmorkohlpfanne mit Kartoffeln	(168) 3720/890	Aa	5,70	5,20
<i>Vegetarisch</i>	Pasta all'arrabbiata mit geriebenem Käse	(309) 2453/587	A,8	5,00	4,50
DIENSTAG		kJ / kcal	Z-St.	Mitarbeiter	Lehrlinge
<i>Fleischgericht</i>	Debrecziner Gulasch mit Semmelknödeln	(185) 4103/980	Aa,I	5,70	5,20
<i>Fleischgericht</i>	Berliner Currywurst mit Pommes Frites und Weißkrautsalat	(103) 3472/830	2,3,7,G	5,70	5,20
<i>Vegetarisch</i>	Gnocchi mit Anti-Pasti-Gemüse in Pomodoro Sauce	(276) 2803/6700	Aa,C,G	5,00	4,50
MITTWOCH		kJ / kcal	Z-St.	Mitarbeiter	Lehrlinge
<i>Eintopf &amp; Suppe</i>	Weißkohleintopf mit Hackfleisch	(62) 2131/510	Aa,I	3,80	3,30
<i>Fischgericht</i>	Gebratener Fisch mit Remoulade , Bratkartoffeln und Salat	(441) 3012/760	Aa,D,J	5,70	5,20
<i>Süßspeise</i>	Hefeklöße mit Früchten	(398) 2468/590	Aa,G,	4,50	4,00
DONNERSTAG		kJ / kcal	Z-St.	Mitarbeiter	Lehrlinge
<i>Vegetarisch</i>	Rahmspinat mit Spiegelei und Salzkartoffeln	(350) 3056/730	Aa,C,G	5,20	4,70
<i>Fleischgericht</i>	Bratwurst mit Sauerkraut und Kartoffelpüree	(165) 3260/780	I,G,Aa,3	5,70	5,20
<i>Vegetarisch</i>	Kartoffel-Gemüse-Auflauf	(148) 2150/541	Aa,G	5,00	4,50
FREITAG		kJ / kcal	Z-St.	Mitarbeiter	Lehrlinge
<i>Eintopf &amp; Suppe</i>	Soljanka mit Saurer Sahne und Zitrone	(30) 1799/430	I	3,80	3,30
<i>Fleischgericht</i>	Boulette mit Mozzarella überbacken mit,scharfer Soße und Reis	(122) 3700/885	G,Aa,O	5,70	5,20
<i>Vegetarisch</i>	Zwei Senfeier mit Kartoffelpüree und Möhrensalat	(356) 2717/610	Aa,G,J	5,20	4,70

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 Konservierungsstoff3: mit Antioxidationsmittel, 4:  
 mit Geschmacksverstärker5: 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.