

Cafeteria der HWK Götz

Speisekarte vom 20.03.2023 bis 24.03.2023

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>Fleischgericht</i>	Currywurst mit Pommes Frites und Salat	(103) 3472/830	2,3,7,G	5,80	5,30
<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>	Gulaschsuppe	(16) 1775/420	Aa,G	3,80	3,30
<i>Fleischgericht</i>	Spaghetti " Bolognese" mit Reibekäse	(183) 3514/840	Aa,I,G	5,80	5,30
<i>Vegetarisch</i>	Spiegeleier mit Bratkartoffeln und Salatbeilage	(348) 3054/730	C,	5,50	5,00
MITTWOCH		kJ / kcal	Z-St.	Mitarbeiter	Lehrlinge
<i>Eintopf & Suppe</i>	Brühnudeln mit Hühnerfleisch	(5) 1839/440	Aa 2,3,I	3,80	3,30
<i>Fleischgericht</i>	Cheesburger mit Pommes Frites und Salat	(144) 2345/560	Aa,G,O	5,80	5,30
<i>Süßspeise</i>	Grießbrei mit Sauerkirschen	(397) 2596/620	A,G	4,80	4,30
DONNERSTAG		kJ / kcal	Z-St.	Mitarbeiter	Lehrlinge
<i>Fleischgericht</i>	Kasselerbraten mit Bohnen und Kartoffeln	(133) 3511/840	Aa,i	5,80	5,30
<i>Fischgericht</i>	Heringsfilet Matjes Art mit Remoulade und Kartoffeln	(222) 690/2889	D,G,J,	5,50	5,00
<i>Vegetarisch</i>	Kartoffel-Gemüse-Auflauf	(282) 2973/710	A,G,I	5,00	4,50
FREITAG		kJ / kcal	Z-St.	Mitarbeiter	Lehrlinge
<i>Fleischgericht</i>	Chilli con Carne mit Reis	(101) 3192/760	M,Aa,	5,50	5,00
<i>Fleischgericht</i>	Hamburger Schnitzel mit Bratkartoffeln und Salat	(143) 4602/1100	Aa,C,G	5,80	5,30
<i>Süßspeise</i>	Kaiserschmarrn mit Rosinen, Apfelkompott und Vanillesoße	(399) 2886/690	A,C,G	5,20	4,70

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 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, O = Knoblauch

"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.