

# Cafeteria der HWK Götz

## Speisekarte vom 27.03.2023 bis 31.03.2023

MONTAG		kJ / kcal	Z-St.	Mitarbeiter	Lehrlinge
<i>Eintopf &amp; Suppe</i>	Käse-Lauch-Suppe mit Hackfleisch	(19) 1778/254	Aa,G	3,80	3,30
<i>Fleischgericht</i>	Wurstgulasch mit Nudeln	(190) 3427/820	J,1,3,2,Aa	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 &amp; Suppe</i>	Linseneintopf mit Kasseler	(21) 2717/810	5,7,e	3,80	3,30
<i>Fleischgericht</i>	Schweinebraten mit Rotkohl und Kartoffeln	(174) 2874/687	Aa,J,13,I,C	5,80	5,30
<i>Vegetarisch</i>	Rahmspinat mit Spiegelei und Salzkartoffeln	(350) 3056/730	Aa,C,G	5,20	4,70
MITTWOCH		kJ / kcal	Z-St.	Mitarbeiter	Lehrlinge
<i>Vegetarisch</i>	Kartoffel-Auflauf mit Brokkoli und Kürbiskerne	(148) 2150/541	Aa,G	5,50	5,00
<i>Fleischgericht</i>	Pasta nach Carbonara Art mit Speck-Schinken-Sahne-Soße und Käse	(184) 3720/890	Aa,2,3,G	5,80	5,30
<i>Fleischgericht</i>	Hähnchenkeule mit Letscho und Wedges	(124) 3659/874	3,0,Aa	5,80	5,30
DONNERSTAG		kJ / kcal	Z-St.	Mitarbeiter	Lehrlinge
<i>Fleischgericht</i>	Bratwurst mit Sauerkraut und Kartoffelpüree	(165) 3260/780	J,I,G,Aa,3	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>	Zwei Senfeier mit Kartoffelpüree und Fingermöhren	(356) 2717/610	Aa,G,J	5,50	5,00
FREITAG		kJ / kcal	Z-St.	Mitarbeiter	Lehrlinge
<i>Eintopf &amp; Suppe</i>	Soljanka mit Saurer Sahne und Zitrone	(30) 1799/430	I	4,00	3,50
<i>Fleischgericht</i>	Gulasch mit Rotkohl und Kartoffeln	(77) 3726/890	Aa,C	5,80	5,30
<i>Süßspeise</i>	Grießbrei mit Sauerkirschen	(397) 2596/620	A,G	4,80	4,30

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 Farbstoffe, 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.