

Cafeteria der HWK Götz

Speisekarte vom 08.05.2023 bis 12.05.2023

MONTAG		kJ / kcal	Z-St.	Mitarbeiter	Lehrlinge
<i>Eintopf & Suppe</i>	Weißer Bohneneintopf mit Rauchfleisch	(61) 2184/520	2,3,I,Aa	3,80	3,30
<i>Fleischgericht</i>	Spaghetti " Bolognese" mit Reibekäse	(183) 3514/840	Aa,I,G	5,80	5,30
<i>Süßspeise</i>	Milchreis mit Apfelmus	(403) 2594/620	Aa,G	4,80	4,30
DIENSTAG		kJ / kcal	Z-St.	Mitarbeiter	Lehrlinge
<i>Eintopf & Suppe</i>	Vegan: Brokkoli-Lauchsuppe mit Ingwer	(34) 1588/380	I	3,30	2,80
<i>Fleischgericht</i>	Hähnchen-Curry mit Thai-Gemüse und Reis	(118) 2135/510	Aa,F,I,O	5,80	5,30
<i>Fleischgericht</i>	Kohlroulade mit Kartoffelpüree	(136) 3051/730	A,2,3	5,70	5,20
MITTWOCH		kJ / kcal	Z-St.	Mitarbeiter	Lehrlinge
<i>Vegetarisch</i>	Rührei mit Spinat und Kartoffeln	(425) 3093/740	C,Aa,G	5,20	4,70
<i>Fleischgericht</i>	Gulasch mit Nudeln oder Semmelknödel	(104) 2581/1080	Aa,4,G,2,M	5,80	5,30
<i>Vegetarisch</i>	Kräuterquark mit Kartoffeln und Leinöl	(292) 2596/620	G	4,80	4,30
DONNERSTAG		kJ / kcal	Z-St.	Mitarbeiter	Lehrlinge
<i>Eintopf & Suppe</i>	Kartoffelsuppe mit Schweinefleisch	(4) 1524/366	2,3,I	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>	Vegane Linsenbolognese mit Pasta	(487) 2426/610	Aa,H	5,00	4,50
FREITAG		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>	Schnitzel mit Letscho und Pommes frites	(173) 4096/980	a,d,f	5,80	5,30
<i>Vegetarisch</i>	Kartoffelpuffer mit Apfelmus	(400) 2721/650	Aa,C	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, 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.