

Cafeteria der HWK Götz

Speisekarte vom 22.05.2023 bis 26.05.2023

MONTAG		kJ / kcal	Z-St.	Mitarbeiter	Lehrlinge
<i>Eintopf & Suppe</i>	Möhreneintopf mit Schweinefleisch	(24) 2550/610	2,3,A,I	3,80	3,30
<i>Fleischgericht</i>	Wurstgulasch mit Nudeln	(190) 3427/820J,I,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 & Suppe</i>	Grüne Bohneneintopf	(15) 1340/320	I,J,K	3,80	3,30
<i>Fischgericht</i>	Backfisch mit Remoulade , Pommes Frites und Salat	(226) 1800/430	Aa,G	5,80	5,30
<i>Vegetarisch</i>	Frühlingsrolle mit vegetarischer Füllung auf Glasnudelsalat und süßer Chilisoße	(255) 2131/510A,C,O,8,F,I		5,50	5,00
MITTWOCH		kJ / kcal	Z-St.	Mitarbeiter	Lehrlinge
<i>Fischgericht</i>	Brathering mit Bratkartoffeln und Salatbeilage	(216) 2973/710A,4,I,7,1,J		5,50	5,00
<i>Fleischgericht</i>	Leberkäse mit Spiegelei, Bratkartoffeln und Salatbeilage	(141) 3146/7522,3,10,C,J		5,80	5,30
<i>Süßspeise</i>	Milchreis mit Apfelmus	(403) 2594/620	Aa,G	4,80	4,30
DONNERSTAG		kJ / kcal	Z-St.	Mitarbeiter	Lehrlinge
<i>Fleischgericht</i>	Schmorkohlpfanne mit Kartoffeln	(168) 3720/890	Aa	5,70	5,20
<i>Fleischgericht</i>	Hähnchen-Curry mit Thai-Gemüse und Reis	(118) 2135/510	Aa,F,I,O	5,80	5,30
<i>Vegetarisch</i>	Rahm-Waldpilzpfanne mit Semmelknödeln	(339) 2842/680	Aa,G	5,50	5,00
FREITAG		kJ / kcal	Z-St.	Mitarbeiter	Lehrlinge
<i>Eintopf & Suppe</i>	Soljanka mit Saurer Sahne und Zitrone	(30) 1799/430	I	4,00	3,50
<i>Fleischgericht</i>	Schweinerückensteak mit Pilzen und Krokette	(181) 4012/960	A,G	5,90	5,40
<i>Vegetarisch</i>	Röstitaler mit Quark und Salat	(345) 1914/458	K,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.