

Cafeteria in der HWK Götz

Speisekarte vom 02.08.2010 bis 06.08.2010

MONTAG		kJ / kcal	Z-St.	Mitarbeiter	Lehrlinge
<i>Deftiger Eintopf</i>	Bunter Sommertopf mit Knackwürstchen	(26) -/340	-	2,50	2,00
<i>Hausmannskost</i>	Spaghetti "Bolognese" mit Reibekäse	(579) -/1160	-	3,50	3,00
<i>Hausmannskost</i>	Boulette mit Bratkartoffeln und Tomatensalat	(1253) 3420/830	4	3,50	3,00
DIENSTAG		kJ / kcal	Z-St.	Mitarbeiter	Lehrlinge
<i>Deftiger Eintopf</i>	Brühnudeln mit Suppengrün und Rindfleisch	(23) -/350	1	2,50	2,00
<i>Hausmannskost</i>	Hähnchenkeule mit Pommes Frites und Salat	(856) -/980	3	3,50	3,00
<i>Hausmannskost</i>	Hackfleisch mit Schmorkohl und Kartoffeln	(371) 3131/760	2	3,40	2,90
MITTWOCH		kJ / kcal	Z-St.	Mitarbeiter	Lehrlinge
<i>Deftiger Eintopf</i>	Kartoffelsuppe mit Wiener	(113) 1607/390	2,8	2,50	2,00
<i>Hausmannskost</i>	Steak"Zigeuner Art" mit Kartoffeln	(590) 3255/790	-	3,50	3,00
<i>Aktion</i>	Bunte Nudelpfanne mit Jagdwurstwürfeln und Tomatensauce	(1308) -/810	1,2,4	3,30	2,80
DONNERSTAG		kJ / kcal	Z-St.	Mitarbeiter	Lehrlinge
<i>Deftiger Eintopf</i>	Linseneintopf mit Wurstscheiben	(33) -/530	7	2,50	2,00
<i>Hausmannskost</i>	Schweine-Cordon bleu mit Brokkoli und Kroketten	(536) -/910	2,3	3,50	3,00
<i>Vegetarisches</i>	Senfeier mit Möhrensalat und Kartoffelpüree	(1066) 2678/650	2,8	3,30	2,80
FREITAG		kJ / kcal	Z-St.	Mitarbeiter	Lehrlinge
<i>Deftiger Eintopf</i>	Kesselgulasch	(121) -/670	1,3	2,50	2,00
<i>Hausmannskost</i>	Sahnegeschnetzeltes mit Kurkumareis	(698) 3460/840	2	3,50	3,00
<i>Aktion</i>	Paniertes Fischfilet mit Bratkartoffeln und Kopfsalat	(728) -/860	1,2	3,50	3,00

Cafeteria in der HWK Goetz //
 Homepage: www.cafeteria-goetz.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, Betriebswirt, Serviermeister und Diätkoch,
 Kantinenbetreiber und Caterer
 Telefon: 03 31 / 8 66 96 32, Telefax: 03 31 / 8 66 96 35

"Das essenzeit CATERING Team wünscht guten Appetit!"

Änderungen vorbehalten! Auszubildende erhalten gegen Vorlage ihres Azubitickets eine Ermäßigung für die Hauptessen von 0,50 €.

Zusatzstoffklärung

1. "mit Farbstoff" // 2. "mit Konservierungsstoff" // 3. "mit Antioxidationsmittel" // 4. "mit Geschmacksverstärker" // 5. "geschwefelt" // 6. "geschwärzt" // 7. "mit Phosphat" // 8. "mit Süßungsmittel" // 9. Knoblauch // 10. Alkohol //

*Produkte teilweise oder hauptsächlich bezogen aus ökologischem Landbau

Weitere Informationen liegen im Küchenbüro aus.