

Cafeteria in der HWK Götz

Speisekarte vom 06.09.2010 bis 10.09.2010

MONTAG		kJ / kcal	Z-St.	Mitarbeiter	Lehrlinge
<i>Deftiger Eintopf</i>	Brühereis mit Hühnerfleisch	(19) -/410	-	2,50	2,00
<i>Aktion</i>	Gyros mit Tzaziki, Wedges und Garnitur	(346) -/930	9	3,50	3,00
<i>Hausmannskost</i>	Gebr. Jagdwurstschnitzel mit Nudeln und Tomatensoße	(314) -/970	1,2,4	3,40	2,90
<i>Vegetarisches</i>	Gnocchi mit Gorgonzollasoße u. Ruccola	(1006) -/640	-	3,40	2,90
DIENSTAG		kJ / kcal	Z-St.	Mitarbeiter	Lehrlinge
<i>Deftiger Eintopf</i>	Möhreneintopf mit Schweinefleisch	(152) -/360	5	2,50	2,00
<i>Hausmannskost</i>	Rindergulasch mit Rotkohl und Kartoffelklößen	(350) -/1030	8	3,50	3,00
<i>Hausmannskost</i>	Gemüse-Nudelpfanne mit Hähnchenfleisch	(1237) -/710	-	3,50	3,00
<i>BIO-Gericht</i>	Kartoffelgratin mit Spiegelei	(941) -/480	5	3,40	2,90
MITTWOCH		kJ / kcal	Z-St.	Mitarbeiter	Lehrlinge
<i>Deftiger Eintopf</i>	Gelber Erbseneintopf mit Wurzelgemüse und Wurstscheiben	(78) -/620	2,7	2,50	2,00
<i>Hausmannskost</i>	Steak "au four" mit Buttererbsen und Pommes frites	(585) -/870	-	3,50	3,00
<i>Hausmannskost</i>	Kohlroulade mit Salzkartoffeln	(415) 2801/680	5	3,40	2,90
<i>Vegetarisches</i>	Kräuterrührei mit Kartoffelpüree und Gurkensalat	(1587) -/620	-	3,40	2,90
DONNERSTAG		kJ / kcal	Z-St.	Mitarbeiter	Lehrlinge
<i>Deftiger Eintopf</i>	Wirsingkohleintopf mit Rindfleisch	(233) -/460	-	2,50	2,00
<i>Hausmannskost</i>	Kasselerbraten mit Sauerkraut und Klößen	(385) -/840	2,3,7,8	3,50	3,00
<i>Hausmannskost</i>	Leberkäse mit Spiegelei, Krautsalat und Röstkartoffeln	(277) -/820	4	3,50	3,00
<i>Vegetarisches</i>	Asiatische Bratnudeln mit Gemüse und Ei	(1406) -/780	-	3,50	3,00
FREITAG		kJ / kcal	Z-St.	Mitarbeiter	Lehrlinge
<i>Deftiger Eintopf</i>	Grüne Bohneneintopf mit Rindfleisch	(1201) -/450	5	2,50	2,00
<i>Hausmannskost</i>	Schnitzel mit Mischgemüse und Kartoffeln	(409) -/1090	5	3,50	3,00
<i>Aus Fluß und Meer</i>	Seelachsfilet mit Kürbiskruste, Curry-Ingwersauce und Kartoffeln	(769) -/870	2	3,50	3,00
<i>Hausmannskost</i>	Hoppel-Poppel mit Spreewaldgurken	(1368) -/810	5	3,40	2,90

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.