

Cafeteria in der HWK Götz

Speisekarte vom 23.01.2012 bis 27.01.2012

MONTAG		kJ / kcal	Z-St.	Mitarbeiter	Lehrlinge
<i>Deftiger Eintopf</i>	Brüheis mit Hühnerfleisch und Wurzelgemüse	(19) -/410	-	2,50	2,00
<i>Nudelgericht</i>	Spaghetti "Bolognese" mit Reibekäse	(579) -/1070	-	3,50	3,00
<i>Hausmannskost</i>	Königsberger Klopse in Kapernsauce mit Kartoffeln und Buttererbsen	(1718) -/890	5	3,40	2,90
<i>Süßspeise</i>	Hefeklöße mit Pflaumensoße	(1217) -/320	-	3,00	2,50
DIENSTAG		kJ / kcal	Z-St.	Mitarbeiter	Lehrlinge
<i>Deftiger Eintopf</i>	Weißkohleintopf mit Rindfleisch	(229) -/510	-	2,50	2,00
<i>Hausmannskost</i>	Kasselerbraten mit Sauerkraut und Kartoffelklößen	(385) -/840	7	3,50	3,00
<i>Hausmannskost</i>	Reispfanne mit Paprika und Schweinefleisch	(444) -/630	-	3,40	2,90
<i>Vegetarisches</i>	Kartoffel-Gemüseauflauf mit Käse	(1011) -/680	2,5	3,10	2,60
MITTWOCH		kJ / kcal	Z-St.	Mitarbeiter	Lehrlinge
<i>Deftiger Eintopf</i>	Weißer Bohnen-Eintopf mit Rauchfleisch	(226) -/520	3	2,50	2,00
<i>Hausmannskost</i>	Schweineschnitzel mit Blumenkohl und Salzkartoffeln	(1594) -/980	-	3,60	3,10
<i>Hausmannskost</i>	Überbackene Nudelpfanne mit Jagdwurst	(455) -/780	1,3,9	3,20	2,70
<i>Vegetarisches</i>	Süß-Saure Eier mit Kartoffeln und Möhrensalat	(1909) -/-	5	3,20	2,70
DONNERSTAG		kJ / kcal	Z-St.	Mitarbeiter	Lehrlinge
<i>Deftiger Eintopf</i>	Leipziger Allerlei mit Schweinefleisch	(207) -/410	5	2,50	2,00
<i>Hausmannskost</i>	Rinderroulade mit Rotkohl und Klöße	(509) -/960	2,7	3,60	3,10
<i>Geflügelgericht</i>	Hühnerfrikassee mit Reis	(873) -/730	-	3,50	3,00
<i>Vegetarisches</i>	Kartoffelauflauf mit Lauch und Spiegelei	(1544) -/890	5	3,40	2,90
FREITAG		kJ / kcal	Z-St.	Mitarbeiter	Lehrlinge
<i>Deftiger Eintopf</i>	Hirten-Paprikaschüssel mit Paprika und Feta	(85) -/610	1	2,50	2,00
<i>Hausmannskost</i>	Hähnchen-Cordon Bleu mit Broccoli und Kroketten	(961) -/850	2,3	3,60	3,10
<i>Aus Fluß und Meer</i>	Überbackener Seelachs mit Meerrettichhaube und Tomatenrisotto	(1914) -/870	2	3,50	3,00
<i>Vegetarisches</i>	Kartoffelpuffer mit Apfelmus	(1013) -/650	2,5	3,00	2,50

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.