

# Cafeteria in der HWK Götz

## Speisekarte vom 06.02.2012 bis 10.02.2012

MONTAG		kJ / kcal	Z-St.	Mitarbeiter	Lehrlinge
<i>Deftiger Eintopf</i>	Porree-Hackfleisch-Suppe	(1387) -/730	-	2,50	2,00
<i>Hausmannskost</i>	Tomatengulasch mit Nudeln	(604) -/840	-	3,40	2,90
<i>Hausmannskost</i>	Schnitzel mit Letschogemüse und Pommes	(529) -/960	-	3,50	3,00
<i>Süßspeise</i>	Grießbrei mit Sauerkirschen	(1121) -/620	-	3,20	2,70
DIENSTAG		kJ / kcal	Z-St.	Mitarbeiter	Lehrlinge
<i>Deftiger Eintopf</i>	Linseneintopf mit Knackerscheiben	(140) 2843/690	5,7	2,50	2,00
<i>Hausmannskost</i>	Currywurst mit Pommes Frites und Salatbeilage	(278) -/830	2,3,7	3,50	3,00
<i>Hausmannskost</i>	Sahnegeschnetzeltes mit Spätzle u. Paprikasalat	(333) -/760	-	3,50	3,00
<i>Vegetarisches</i>	Kräuterquark mit Petersilienkartoffeln und Leinöl	(1020) -/380	-	3,00	2,50
MITTWOCH		kJ / kcal	Z-St.	Mitarbeiter	Lehrlinge
<i>Deftiger Eintopf</i>	Ratatouilleeintopf	(204) -/230	-	2,50	2,00
<i>Hausmannskost</i>	Putenschnitzel mit Buttergemüse und Reis	(1552) -/960	-	3,50	3,00
<i>Hausmannskost</i>	Nudelauflauf mit Hackfleisch und Fetakäse	(452) -/860	1,3	3,40	2,90
<i>Hausmannskost</i>	Eierragout mit Kartoffelpüree und Salatbeilage	(300) -/670	1	3,00	2,50
DONNERSTAG		kJ / kcal	Z-St.	Mitarbeiter	Lehrlinge
<i>Hausmannskost</i>	Chili con Carne	(45) -/760	-	3,50	3,00
<i>Hausmannskost</i>	Rinderschnitte mit Rotkohl und Klöße	(508) -/1120	2,5	3,50	3,00
<i>Aus Fluß und Meer</i>	Thunfisch- Nudelpfanne mit Paprika, Zucchini und Zitrone	(729) -/860	2	3,50	3,00
<i>Vegetarisches</i>	Kartoffel - Gemüse - Auflauf	(395) -/-	2	3,20	2,70
FREITAG		kJ / kcal	Z-St.	Mitarbeiter	Lehrlinge
<i>Deftiger Eintopf</i>	Erbseintopf mit Bockwurst	(13) -/680	2,7,5	2,50	2,00
<i>Hausmannskost</i>	Gyros mit Tzaziki, Wedges und Garnitur	(346) -/930	9	3,50	3,00
<i>Aus Fluß und Meer</i>	Fischfilet -paniert- mit Bratkartoffeln und Gurkensalat	(651) -/-	-	3,50	3,00
<i>Süßspeise</i>	Eierkuchen mit Apfelmus	(1118) -/540	-	3,00	2,50

Cafeteria in der HWK Goetz //  
 Homepage: [www.cafeteria-goetz.de](http://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.