

Cafeteria der HWK Götz

Speisekarte vom 10.06.2019 bis 14.06.2019

MONTAG	kJ / kcal	Z-St.	Mitarbeiter	Lehrlinge
Feiertag // Pfingstmontag	(1268)	-/-	-	

DIENSTAG	kJ / kcal	Z-St.	Mitarbeiter	Lehrlinge
<i>Süßspeise</i> Grießbrei mit Kirschen	(1121) 2596/620	A, G	3,80	3,30
<i>Hausmannskost</i> "Hamburger" mit Pommes Frites und Salat	(367) -/890	2,4,b,f	4,50	4,00
<i>Hausmannskost</i> Gefüllte Paprikaschote mit Tomaten- Paprikasoße und Kartoffeln oder Reis	(2241) 2863/685	5,a,f	4,10	3,60
<i>Vegetarisches</i> Kräuterrührei mit Bratkartoffeln und Gurkensalatbeilage	(1598) -/860	5,a,f	3,60	3,10

MITTWOCH	kJ / kcal	Z-St.	Mitarbeiter	Lehrlinge
<i>Eintopf & Suppe</i> Kesselgulasch	(143) -/460	5,f	3,50	3,00
<i>Hausmannskost</i> Spaghetti "Bolognese" mit Reibekäse	(275) -/690	a f	4,50	4,00
<i>Hausmannskost</i> Eisbeinsülze mit Remouladensoße, Bratkartoffeln und Salatgarnitur	(295) 3360/804,2,1,C,G,J		4,00	3,50
<i>Vegetarisches</i> Gemüsepfanne mit Gnocchies und Dip	(444) -/630	-	3,90	3,40

DONNERSTAG	kJ / kcal	Z-St.	Mitarbeiter	Lehrlinge
<i>Eintopf & Suppe</i> Weiße Bohnen-Eintopf mit Rauchfleisch	(226) 2184/520	2,8,3,1,A	3,00	2,50
<i>Geflügelgericht</i> Putensteak mit Kaisergemüse und Kroketten	(463) -/790	f,d	4,50	4,00
<i>Hausmannskost</i> Schmorkohlpfanne mit Hackfleisch und Kartoffeln	(519) 3720/890	Aa	4,40	3,90
<i>Vegetarisches</i> Kartoffelpuffer mit Apfelmus	(1013) 2721/650	Aa,C	3,80	3,30

FREITAG	kJ / kcal	Z-St.	Mitarbeiter	Lehrlinge
<i>Eintopf & Suppe</i> Käse-Lauch-Suppe mit Hackfleisch	(117) 2730/650	G,1A,I	3,00	2,50
<i>Hausmannskost</i> Currywurst mit Pommes Frites und Salatbeilage	(278) 3472/830	2,3,7	4,50	4,00
<i>Fluss und Meer</i> Sauer eingelegter Seelachs mit Remoulade , Bratkartoffeln und Gurkensalat	(640) -/760	-	3,80	3,30
<i>Süßspeise</i> HefeklöÙe mit Himbeeren	(3165) 2261/540	Aa,G	3,50	3,00

Cafeteria_in_der_HWK_Goetz // Homepage: www.cafeteria-goetz.de Zusatzstoffe:

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

"Das essenzeit CATERING Team wünscht guten Appetit!"

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 enthält Milch (einschließlich Laktose), H= enthält Schalenfrüchte (a = Mandeln, b = Haselnüsse, c = Walnüsse, d = Kaschunüsse, e = Pecanüsse, f = Paranüsse, g = Pistazien, h = Macadamia- oder Queenlandnüsse), I= enthält Sellerie, J= enthält Senf, K= enthält Sesam, L= enthält Schwefeldioxid und Sulphite, M= enthält Lupine, N= enthält Weichtiere

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 werden Sie sich an unser Service- und Ausgabepersonal. Wir stehen Ihnen jederzeit gerne für Rückfragen zur Verfügung.