

Cafeteria der HWK Götz

Speisekarte vom 16.09.2019 bis 20.09.2019

MONTAG		kJ / kcal	Z-St.	Mitarbeiter	Lehrlinge
<i>Eintopf & Suppe</i>	Gelber Erbseneintopf mit Rauchfleisch	(1617) 2591/620	1,5,10	3,00	2,50
<i>Hausmannskost</i>	Jägerschnitzel mit Nudeln und Tomatensoße	(382) 3528/8402	A,C,3,J	4,20	3,70
<i>Hausmannskost</i>	Gulasch mit Rotkohl und Kartoffeln oder Klöße	(1819) 3302/790	1,d,f	4,50	4,00
<i>Süßspeise</i>	Eierkuchen mit Apfelmus	(1118) 2257/540	A,C,8	3,80	3,30

DIENSTAG		kJ / kcal	Z-St.	Mitarbeiter	Lehrlinge
<i>Eintopf & Suppe</i>	Weißkohleintopf mit Rindfleisch	(2712) -/510	A	3,00	2,50
<i>Hausmannskost</i>	Schaschlik mit Pommes Frites und Salat	(2695) 2299/860	8	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>	Spaghetti mit Tomaten-Zucchini-Gemüse	(3083) -/410	-	3,80	3,30

MITTWOCH		kJ / kcal	Z-St.	Mitarbeiter	Lehrlinge
<i>Eintopf & Suppe</i>	Möhreneintopf mit Schweinefleisch	(2272) 1755/420	A	3,00	2,50
<i>Fluss und Meer</i>	Gebratenes Fischfilet mit Buttergemüse und Kartoffelbrei	(2562) -/560	-	4,50	4,00
<i>Geflügelgericht</i>	Putengeschnetzeltes mit Spätzle	(3148) -/680	d,f	4,40	3,90
<i>Süßspeise</i>	Omelett mit Pflaumenkompott	(2944) -/620	5,a,d,f	3,60	3,10

DONNERSTAG		kJ / kcal	Z-St.	Mitarbeiter	Lehrlinge
<i>Hausmannskost</i>	Kartoffel-Gulasch-Topf mit Gemüse	(167) -/750	5,f,e	3,80	3,30
<i>Hausmannskost</i>	Wurstgulasch mit Makkaroni	(625) 3427/820	7,a,f	4,20	3,70
<i>Hausmannskost</i>	Schnitzel mit Mischgemüse und Kartoffeln	(527) -/990	Aa,C,G	4,50	4,00
<i>Vegetarisches</i>	Schmorkohl mit Spätzle	(3109) -/840	-	3,80	3,30

FREITAG		kJ / kcal	Z-St.	Mitarbeiter	Lehrlinge
<i>Eintopf & Suppe</i>	Jägersuppe mit Erbsen und Nudeln	(99) 1881/450	7,a,f	3,00	2,50
<i>Hausmannskost</i>	Currywurst mit Pommes Frites und Salatbeilage	(278) 3472/830	2,3,7	4,50	4,00
<i>Geflügelgericht</i>	Putenkeulenbraten mit Rotkohl und Kartoffeln	(304) -/840	5,f	4,50	4,00
<i>Süßspeise</i>	Grießbrei mit Pflaumen	(1161) -/620	d	3,80	3,30

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

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!"

Zusatzstoffe:
 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 Queenslandnüsse), 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 Außgabepersonal. Wir stehen Ihnen jederzeit gerne für Rückfragen zur Verfügung.