

Cafeteria der HWK Götz

Speisekarte vom 14.09.2020 bis 18.09.2020

MONTAG		kJ / kcal	Z-St.	Mitarbeiter	Lehrlinge
<i>Eintopf & Suppe</i>	Linseneintopf mit Knackerscheiben	(140) -/750	5,7,e	3,50	3,00
<i>Hausmannskost</i>	Tomatengulasch mit Makkaroni	(1250) -/840	a,f	4,60	4,10
<i>Vegetarisches</i>	Blumenkohl-Kartoffelauflauf mit Spiegelei	(2012) 2340/560	5,a,d,f,k	4,20	3,70

DIENSTAG		kJ / kcal	Z-St.	Mitarbeiter	Lehrlinge
<i>Eintopf & Suppe</i>	Jägersuppe mit Erbsen und Nudeln	(99) 1881/450	7,a,f	3,50	3,00
<i>Hausmannskost</i>	»Königsberger Klopse« mit Erbsen und Kartoffeln	(2305) 3260/780	A,G	4,60	4,10
<i>Vegetarisches</i>	Rührei mit Spinat und Kartoffelbrei	(565) -/590	5,7,a,d	4,50	4,00

MITTWOCH		kJ / kcal	Z-St.	Mitarbeiter	Lehrlinge
<i>Eintopf & Suppe</i>	Möhreneintopf mit Schweinefleisch	(2272) 1755/420	A	3,00	2,50
<i>Hausmannskost</i>	Schweinebraten mit Schmorkohl und Semmelknödel	(430) -/980	5 f	4,80	4,30
<i>Vegetarisches</i>	Bauernfrühstück mit Spreewälder Gewürzgurke	(927) 2635/630	5,8,a,d	4,20	3,70

DONNERSTAG		kJ / kcal	Z-St.	Mitarbeiter	Lehrlinge
<i>Hausmannskost</i>	Spaghetti "Bolognaise" mit Reibekäse	(275) -/690	a f	4,50	4,00
<i>Hausmannskost</i>	Rinderroulade mit Apfel-Rotkohl und Klößen	(488) 4012/960	7,13,2,8,3	5,00	4,50
<i>Vegetarisches</i>	Gemüse-Couscous-Pfanne mit Curry-Dip	(3293) -/450	-	4,00	3,50

FREITAG		kJ / kcal	Z-St.	Mitarbeiter	Lehrlinge
<i>Eintopf & Suppe</i>	Soljanka mit Saure Sahne	(190) 2549/610	2,7,Aa	3,50	3,00
<i>Hausmannskost</i>	Schnitzel mit Pommes frites und Salatbeilage	(532) 4096/980	a,d,f	4,80	4,30
<i>Süßspeise</i>	Vanille-Milchnudeln mit zerlassener Butter, Zucker und Zimt	(2043) -/490	a,d,f	3,50	3,00

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!"

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.