

Cafeteria der HWK Götz

Speisekarte vom 03.05.2021 bis 07.05.2021

MONTAG		kJ / kcal	Z-St.	Mitarbeiter	Lehrlinge
<i>Eintopf & Suppe</i>	Brandenburger Kartoffelsuppe mit Zwiebeln und Speck	(1290) 2550/610	2,3,A,I	3,00	2,50
<i>Hausmannskost</i>	Paprika-Putengulasch mit Gemüse und Kartoffeln/Nudeln	(343) 3849/920	Aa	4,90	4,40
<i>Vegetarisches</i>	Bunte Gemüsepfanne mit Röstitaler u. Dip	(1124) 2761/660	O,C,I,G	4,50	4,00

DIENSTAG		kJ / kcal	Z-St.	Mitarbeiter	Lehrlinge
<i>Eintopf & Suppe</i>	Soljanka mit Saure Sahne	(190) 2549/610	2,7,Aa,G	3,80	3,30
<i>Hausmannskost</i>	Schweinebraten mit Brechbohnen und Kartoffeln	(494) 3433/820	Aa,I,J	4,40	3,90
<i>Asiatisch</i>	Vegetarische Frühlingsrolle mit Asiagemüse und Reis	(1255) 2384/570	F,I,O	4,50	4,00

MITTWOCH		kJ / kcal	Z-St.	Mitarbeiter	Lehrlinge
<i>Hausmannskost</i>	Topfwurst mit Sauerkraut und Kartoffeln	(637) 3632/869	A,J,2,3,7,a	4,80	4,30
<i>Geflügelgericht</i>	Hähnchenkeule mit Paprika-Letscho und Pommes Frites	(2621) 3659/874	3,O,Aa	4,90	4,40
<i>Vegetarisches</i>	Gemüsepfanne mit Gnocchis u. Käsesoße	(444) 2638/630	Aa,C,G	4,70	4,20

DONNERSTAG		kJ / kcal	Z-St.	Mitarbeiter	Lehrlinge
<i>Hausmannskost</i>	Hausgemachter Hackbraten mit Mischgemüse und Kartoffeln	(364) 3556/850	Aa,J,C,M	4,90	4,40
<i>Vegetarisches</i>	Zwei Senfeier mit Fingermöhrchen und Kartoffelpüree	(950) 2717/610	Aa,C,G,J	4,70	4,20
<i>Süßspeise</i>	Gefüllter Germknödel mit Vanillesoße und Mohnzucker	(1955) 1464/350	Aa,G,1,C	4,00	3,50

FREITAG		kJ / kcal	Z-St.	Mitarbeiter	Lehrlinge
<i>Eintopf & Suppe</i>	Gulaschsuppe	(83) 1881/450	A,I,7,2	3,50	3,00
<i>Hausmannskost</i>	Rindergulasch mit Nudeln/Klöße u. Rotkohl	(350) 3723/890	Aa	4,90	4,40
<i>Vegetarisches</i>	Blumenkohl-Brokkoli-Auflauf	(930) 1924/460	Aa,C,G;O	4,50	4,00

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 Konservierungsstoff; 3: mit Antioxidationsmittel, 4: mit Geschmacksverstärker; 5: 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.