

Cafeteria der HWK Götz

Speisekarte vom 27.09.2021 bis 01.10.2021

MONTAG		kJ / kcal	Z-St.	Mitarbeiter	Lehrlinge
<i>Eintopf & Suppe</i>	Linseneintopf	(141) 3140/750	2,3,I	3,00	2,50
<i>Eintopf & Suppe</i>	Möhreneintopf	(2272) 1755/420	A	3,30	2,80
<i>Hausmannskost</i>	Schmorkohlpfanne mit Hackfleisch und Kartoffeln	(519) 3720/890	Aa	4,90	4,40
<i>Vegetarisches</i>	Spinat mit Kräuterröhrei und Kartoffelpüree	(518) 3056/730	Aa,C,G	4,50	4,00

DIENSTAG		kJ / kcal	Z-St.	Mitarbeiter	Lehrlinge
<i>Eintopf & Suppe</i>	Brühereis mit Hühnerfleisch	(1576) 2299/550	A,I	3,00	2,50
<i>Hausmannskost</i>	Schnitzel mit Champignons und Kartoffelbrei	(366) 4103/980	Aa,C,I,M	5,00	4,50
<i>Vegetarisches</i>	Schmorgurken mit Kartoffelbrei	(2634) 1025/245	-	4,00	3,50

MITTWOCH		kJ / kcal	Z-St.	Mitarbeiter	Lehrlinge
<i>Eintopf & Suppe</i>	Gelber Erbseneintopf	(78) 2596/620	A,I,2,3	3,50	3,00
<i>AKTION</i>	Rotbarschfilet mit Pfannengemüse und Kartoffeln	(2251) 2845/680	Aa,D,G	5,00	4,50
<i>Vegetarisches</i>	Schupfnudeln-Bohnen-Pfanne mit saurer Sahne	(1298) 2973/7108,3,A,C,G		3,90	3,40

DONNERSTAG		kJ / kcal	Z-St.	Mitarbeiter	Lehrlinge
<i>Hausmannskost</i>	Knacker mit Grünkohl und Kartoffeln	(404) 5146/1230	Aa,2,3,I	4,90	4,40
<i>Hausmannskost</i>	Szegediner Gulasch mit Semmelknödel oder Kartoffeln	(595) 4096/980	Aa	4,90	4,40
<i>Salat</i>	Thunfisch-Reissalat mit roten Zwiebeln und Ei	(3263) 1800/430	D,O,C	4,50	4,00

FREITAG		kJ / kcal	Z-St.	Mitarbeiter	Lehrlinge
<i>Geflügelgericht</i>	Putengeschnetzeltes mit Gemüse und Reis	(3148) 2845/680	Aa	4,80	4,30
<i>AKTION</i>	Sauerbraten mit Rotkohl und Klöße	(501) 3726/890	A,I,13	5,00	4,50
<i>Vegetarisches</i>	Kartoffelpuffer mit Apfelmus	(1013) 2721/650	Aa,C	4,30	3,80

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.