

Cafeteria der HWK Götz

Speisekarte vom 22.11.2021 bis 26.11.2021

MONTAG		kJ / kcal	Z-St.	Mitarbeiter	Lehrlinge
<i>Hausmannskost</i>	Kohlroulade mit Kartoffeln	(2805) 179/750	Aa,C,G,	4,90	4,40
<i>Geflügelgericht</i>	1/2 Hähnchen mit Wedges und Salat	(831) 4835/1160	G	5,00	4,50
<i>Vegetarisches</i>	Rosmarinkartoffeln mit Paprika-Sahne-Quark	(2084) 2717/650	G	4,00	3,50
DIENSTAG		kJ / kcal	Z-St.	Mitarbeiter	Lehrlinge
<i>Eintopf & Suppe</i>	Hühnersuppe mit Fadennudeln und Suppengemüse	(17) 1588/380	I	3,30	2,80
<i>Hausmannskost</i>	Hamburger mit Pommes Frites und Salat	(2389) 3053/730	Aa,C,G	5,00	4,50
<i>Vegetarisches</i>	Sesam-Honigmöhren mit Kräutern, Sahnelauch und Röstis	(1073) 2970/710	Aa,C,G	4,50	4,00
MITTWOCH		kJ / kcal	Z-St.	Mitarbeiter	Lehrlinge
<i>Eintopf & Suppe</i>	Käse-Lauch-Suppe mit Hackfleisch	(117) 2730/650	G,1Aa,I	3,80	3,30
<i>Hausmannskost</i>	Gyros mit Zwiebeln, Tzaziki, Wedges und Salatbeilage	(2887) 3891/930	G,O	4,90	4,40
<i>Vegetarisches</i>	Blumenkohl mit Kartoffeln und Sauce Hollandaise	(958) 3012/720	Aa,G,C	4,80	4,30
DONNERSTAG		kJ / kcal	Z-St.	Mitarbeiter	Lehrlinge
<i>Asiatisch</i>	»Nasi Goreng«, Bratreis mit Hähnchenstreifen und Gemüse	(875) 3302/790	F,I	4,80	4,30
<i>Hausmannskost</i>	Spaghetti nach Carbonara Art mit Speck-Schinken-Sahne-Soße und Käse	(510) 3720/890	Aa,2,3,G	4,90	4,40
<i>Vegetarisches</i>	Vegetarische Bratwurst mit Pommes Frites und Salat	(2854) 3556/850	Aa,G	4,80	4,30
FREITAG		kJ / kcal	Z-St.	Mitarbeiter	Lehrlinge
<i>Eintopf & Suppe</i>	Gemüse Eintopf mit 1 Paar Wiener	(935) 2426/580	I	3,80	3,30
<i>Hausmannskost</i>	Schnitzel mit Blumenkohl und Kartoffeln	(2828) 3753/897	Aa,C,G	5,00	4,50
<i>Süßspeise</i>	Vanille-Milchnudeln mit zerlassener Butter, Zucker und Zimt	(2043) 2050/490	Aa,G	3,70	3,20

Cafeteria_in_der_HWK_Goetz
 Homepage: www.essenzeit.de 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
info@essenzeit.de

Zusatzstoffe:
 1: mit Farbstoff, 2: mit Konservierungsstoff; 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 Milch (einschließlich Laktose), H = enthält Schalenfrüchte (a = Mandeln, b = Haselnüsse, c = Walnüsse, d = Cashewkerne, 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

"Das essenzeit CATERING Team wünscht guten Appetit!"

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