

# Cafeteria der Handwerkskammer Götz

KW 16

**MONTAG**  
15/04/24

**DIENSTAG**  
16/04/24

**MITTWOCH**  
17/04/24

**DONNERSTAG**  
18/04/24

**FREITAG**  
19/04/24



**Eintopf nach Angebot**

4,30 €

**Eintopf nach Angebot**

**Eintopf nach Angebot**

**Eintopf nach Angebot**

**Eintopf nach Angebot**



**Kohlroulade**

mit Specksoße & Kartoffeln

6,50 €

A,Aa,2,3 3066 kJ | 730 kcal

**Currywurst**

mit Pommes Frites & Weißkrautsalatbeilage

A,Aa,I,J,2,3 3406 kJ | 811 kcal

**Bolognese**

mit Pasta & Reibekäse

A,Aa,G,I,O 3234 kJ | 770 kcal

**Hausgemachter Hackbraten**

mit Mischgemüse & Salzkartoffeln

A,Aa,C,G,I 3570 kJ | 850 kcal

**Chili con Carne**

mit Reis

A,Aa,O,2 2184 kJ | 520 kcal



**Wurstgulasch**

mit Nudeln

6,50 €

A,Aa,J,I,2,3,8 3318 kJ | 790 kcal

**Chinapfanne**

mit Hähnchenstreifen

A,Aa,I 2289 kJ | 545 kcal

**Putenschnitzel**

mit Pommes Frites & Butterbohnen

A,Aa,C 2830 kJ | 674 kcal



6,20 €

**Bratnudeln**

mit Chinagemüse, Sprossen, Röstzwiebeln & Sweet-Chili-Soße

A,Aa,I 2427 kJ | 578 kcal

**Germenknödel**

mit Vanillesoße

0 0 kJ | 0 kcal

**Käsespätzle**

mit Röstzwiebeln & Möhrensalatbeilage

A,Aa,C,G,1 3738 kJ | 890 kcal



**Allergene:**

A=glutenhaltiges Getreide, Aa=Weizen, Dinkel, Khorasan-Weizen, C=Ei, G=Milch (einschl. Laktose), I=Sellerie, J=Senf, O=Knoblauch

**Zusatzstoffe:**

0=, 1=Farbstoffe, 2=Konservierungsstoffe, 3=Antioxidationsmittel, 8=Zuckerart & Süßungsmittel

