Catering InHoGa gGmbH

Speiseplan für die Woche vom

28.09.2026 bis 02.10.2026

	Montag 28.09.2026	Dienstag 29.09.2026	Mittwoch 30.09.2026	Donnerstag 01.10.2026	Freitag 02.10.2026
Menü 1 -Fisch/Fleisch/Geflügel- **5,90€**	**Spaghetti** a/a1 **Rindfleisch Bolognese** i **dazu Reibkäse** g Kcal 575 · KH 75 · F 16 · EW 31	**Döner Teller** a/a1/a2/a3'/a4'/c/g/i'/k' **mit Twister Kartoffeln*** 9/a/a1 Kcal 506 · KH 49 · F 22 · EW 26	**Lasagne Bolognese** a/a1/c'/f'/g/i/k' Kcal 563 · KH 41 · F 28 · EW 36	**Putengulasch** g **Nudeln** a/a1/c Kcal 479 · KH 60 · F 10 · EW 35	i a/a1/a2/a3'/c'/f'/g/k'/l' Kcal 297 · KH 56 · F 2 · EW 10
Menü 2 -vegetarisch- **5,60€**	**Dampfnudel** a/a1/a2/c/f'/g/h'/h1'/a3'/a4'/f'/g/g' **mit Vanillesoße** Kcal 648 · KH 96 · F 22 · EW 15	**Kartoffel-Gemüse-Auflauf** c/g **mit Erbsen Sahnesoße*** g Kcal 373 · KH 42 · F 13 · EW 19	**Blumenkohlkäsemedallion** a/a1/g **auf Kichererbsenragout** i' **Basmatireis** Kcal 566 · KH 87 · F 15 · EW 16	**Gemüse-Pasta** a/a1/i' **mit Tomatenragout** i Kcal 414 · KH 83 · F 2 · EW 14	Kcal 0 · KH 0 · F 0 · EW 0
	2/4/a/a1/c/f'/g'/i Kcal 48 · KH 8 · F 1 · EW 2	2/4/9/10/a/a1/c/f/g'/h' Kcal 406 · KH 52 · F 20 · EW 5	Kcal 15 · KH 3 · F 0 · EW 1	g Kcal 116 · KH 11 · F 5 · EW 6	Kcal 73 · KH 17 · F 0 · EW 0

Zusatzstoffe

1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoff, 4 mit Antioxidationsmittel, 9 mit Phosphat, 10 mit Süßungsmittel(n)

Allergene

a Glutenhaltiges Getreide, a1 Weizen, Dinkel, Kamut, a2 Roggen, a3 Gerste, a4 Hafer, c Eier, f Sojabohnen, g Milch, h Schalenfrüchte, h1 Mandeln, i Sellerie, k Senf, l Sesamsamen
(´ = Allergene können in Spuren enthalten sein)

Beachten Sie, dass Allergene in Spuren enthalten sein können. Die Herstellung allergenfreier Kost erfolgt stets in Absprache mit der Küchenleitung.

Wir wünschen unseren Gästen einen guten Appetit!