Catering InHoGa gGmbH

Speiseplan für die Woche vom

05.10.2026 bis 09.10.2026

	Montag 05.10.2026	Dienstag 06.10.2026	Mittwoch 07.10.2026	Donnerstag 08.10.2026	Freitag 09.10.2026
Menü 1 -Fisch/Fleisch/Geflügel- **5,90€**	**gebackener Leberkäse** g'/i'/k' **Kartoffelsalat** 2/4/k/m	**Allgäuer Putenschnitzel** g **Rahmsoße** g **mit Kroketten** a/a1	**Gulasch vom Rind** **mit Nudeln** a/a1	**Puten Piccata** a/a1/g **Käseeihülle** g **mit Spaghetti*** a/a1 **und Tomaten**	i a/a1/a2/a3'/c'/f'/g/k'/l'
	Kcal 601 · KH 30 · F 44 · EW 20	Kcal 548 · KH 58 · F 16 · EW 40	Kcal 435 · KH 61 · F 8 · EW 27	Kcal 665 · KH 87 · F 18 · EW 36	Kcal 401 · KH 47 · F 12 · EW 23
Menü 2 -vegetarisch- **5,60€**	**Chili sin Carne** 2/4/5/a/a1/f/i **Sauerrahm** g **mit Semmel** a/a1/a2/a3'/c'/f'/g/k'/l'	**Reiberdatschi** **mit Apfelmus** 4 **Zimtzucker**	**Ebly Gemüsepfanne** a/a1 **Ratatouille Gemüse**	**Gemüsestrudel** a/a1/g/i **und Tomatensoße***	
	Kcal 756 · KH 99 · F 21 · EW 36	Kcal 404 · KH 77 · F 5 · EW 7	Kcal 371 · KH 73 · F 1 · EW 13	Kcal 267 · KH 31 · F 12 · EW 7	Kcal 0 · KH 0 · F 0 · EW 0
	a/a1/c/g		10/11/g	a/a1/g	
	Kcal 117 · KH 9 · F 7 · EW 3	Kcal 10 · KH 1 · F 0 · EW 1	Kcal 79 · KH 10 · F 2 · EW 5	Kcal 124 · KH 23 · F 2 · EW 4	Kcal 48 · KH 12 · F 0 · EW 0

Zusatzstoffe

2 mit Konservierungsstoff, 4 mit Antioxidationsmittel, 5 mit Geschmacksverstärker, 9 mit Phosphat, 10 mit Süßungsmittel(n), 11 mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln

Allergene

a Glutenhaltiges Getreide, a1 Weizen, Dinkel, Kamut, a2 Roggen, a3 Gerste, c Eier, f Sojabohnen, g Milch, i Sellerie, k Senf, l Sesamsamen, m Schwefeldioxid
(´ = 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!