Catering InHoGa gGmbH

Speiseplan für die Woche vom

12.10.2026 bis 16.10.2026

	Montag 12.10.2026	Dienstag 13.10.2026	Mittwoch 14.10.2026	Donnerstag 15.10.2026	Freitag 16.10.2026
Menü 1 -Fisch/Fleisch/Geflügel- **5,90€**	**Cavapcici** a/a1/c/f'/g'/i'/k'/l' **mit Balkanreis** **Ajvar**	**Chicken Wings** a/a1/i **mit Twister Kartoffeln*** 9/a/a1	**Puten Rahmschnitzel** **mit Röstitaller** a/a1/c **mit Rahmsoße_*** g	**paniertes Schnitzel** a/a1/c'/g'/i'/k'/l' **vom Schwein** 2/4/k/m **Kartoffelsalat**	a/a1/c'/d'/m'
	Kcal 651 · KH 31 · F 46 · EW 26	Kcal 698 · KH 51 · F 38 · EW 36	Kcal 601 · KH 59 · F 23 · EW 39	Kcal 549 · KH 46 · F 27 · EW 30	Kcal 449 · KH 88 · F 2 · EW 17
Menü 2 -vegetarisch- **5,60€**	**Nudelauflauf** a/a1/g **Tomatensoße**	**Gemüsebratling** a/a1/c **Gemüse Curry** **Basmatireis**	**Süße Pfannkuchen** a/a1/c **Früchtejoghurt** g	**Canneloni Spinat** 2/4/a/a1/c/f'/g/i' **Käsesauce** g	
	Kcal 589 · KH 65 · F 22 · EW 30	Kcal 404 · KH 67 · F 9 · EW 11	Kcal 615 · KH 85 · F 18 · EW 25	Kcal 546 · KH 61 · F 20 · EW 29	Kcal 0 · KH 0 · F 0 · EW 0
	1/4/k/m		a/a1/c	10/11/g	a/a1/c/f'/g/h'/h1'/h2'/h3'/
	Kcal 7 · KH 1 · F 0 · EW 1	Kcal 73 · KH 17 · F 0 · EW 0	Kcal 89 · KH 17 · F 1 · EW 3	Kcal 79 · KH 10 · F 2 · EW 5	Kcal 222 · KH 19 · F 14 · EW 4

Zusatzstoffe

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

Allergene

a Glutenhaltiges Getreide, a1 Weizen, Dinkel, Kamut, c Eier, d Fisch, f Sojabohnen, g Milch, h Schalenfrüchte, h1 Mandeln, h2 Haselnüsse, h3 Walnüsse, h4 Kaschunnüsse/Cashewnüsse, h5 Pekannüsse, h6 Paranüsse, h7 Pistazien, h8 Macadania- oder Queenslandnüsse, 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!