Catering InHoGa gGmbH

Speiseplan für die Woche vom

26.10.2026 bis 30.10.2026

	Montag 26.10.2026	Dienstag 27.10.2026	Mittwoch 28.10.2026	Donnerstag 29.10.2026	Freitag 30.10.2026
Menü 1 -Fisch/Fleisch/Geflügel- **5,90€**	**Chicken Nuggets** 9/a/a1/a3'/c'/g'/k'/l' **Potatoe Wedges** Kcal 566 | KH 65 | F 23 | EW 23	**Bratwurst** 2/3/4/5/9/i/k **Kartoffelpüree*** 4/g/g'/m Kcal 581 | KH 23 | F 44 | EW 24	**Tortellini** a/a1/c/f' **Schinken-Sahnesauce** 2/3/4/a/a1/a2'/f'/g/l' Kcal 302 | KH 42 | F 4 | EW 24	**Rigatoni al Forno** a/a1/i **und Käse** g Kcal 624 | KH 53 | F 29 | EW 37	a/a1/g Kcal 556 | KH 60 | F 24 | EW 24
Menü 2 -vegetarisch- **5,60€**	**Gnocchis** a/a1/f'/k' **mit Spinat Käsesoße** g Kcal 531 | KH 103 | F 5 | EW 16	**Kaiserschmarrn** a/a1/c/f/g/h1'/h2'/h3' **mit Apfelmus** 4 Kcal 695 | KH 99 | F 25 | EW 18	**Pizza Magherita** a/a1/g Kcal 611 | KH 81 | F 18 | EW 27	**Kartoffel** a/a1/a3'/a4'/c'/f'/g/i'/l' **Frischkäsetaschen** i **Mischgemüse** i **mit Tomatenragout** Kcal 369 | KH 42 | F 17 | EW 9	Kcal 0 | KH 0 | F 0 | EW 0
	Kcal 73 | KH 17 | F 0 | EW 0	Kcal 15 | KH 3 | F 0 | EW 1	a/a1/c/f/g/h'/h1'/h2'/h3'/ Kcal 222 | KH 19 | F 14 | EW 4	a/a1/c/g Kcal 117 | KH 9 | F 7 | EW 3	a/a1/a3/a4/e/g/h' Kcal 220 | KH 32 | F 8 | EW 3

Zusatzstoffe

2 mit Konservierungsstoff, 3 mit Nitritpökelsalz, 4 mit Antioxidationsmittel, 5 mit Geschmacksverstärker, 9 mit Phosphat

Allergene

a Glutenhaltiges Getreide, a1 Weizen, Dinkel, Kamut, a2 Roggen, a3 Gerste, a4 Hafer, c Eier, e Erdnüsse, 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!