Catering InHoGa gGmbH

Speiseplan für die Woche vom

15.06.2026 bis 19.06.2026

	Montag 15.06.2026	Dienstag 16.06.2026	Mittwoch 17.06.2026	Donnerstag 18.06.2026	Freitag 19.06.2026
Menü 1 -Fisch/Fleisch/Geflügel- **5,90€**	**Schinkennudeln** a/a1 **mit Tomatenragout** i **Putenformschinken**	**Hamburger_HD** a/a1/g'/k/l **Potatoe Wedges**	**Bayr. Schweinebraten** **mit Spätzle_HD** a/a1/c	**Backfisch_HD** a/a1/c'/d/g'/k' **mit Remoulade_HD** 1/2/10/c/g/k **und Petersilienkartoffel**	
Kcal / KH / F / EW	327 / 65 / 1 / 11	596 / 74 / 22 / 22	323 / 60 / 4 / 11	608 / 58 / 31 / 22	0 / 0 / 0 / 0
Menü 2 -vegetarisch- **5,60€**	**Kaiserschmarrn_HD** a/a1/c/f/g/h1'/h2'/h3' **mit Apfelmus_HD** 4	**Gnocchis** a/a1/f'/k' **mit Spinat Käsesoße** g	**Gemüsemaultasche** a/a1/c/g/i **Röstziebel** a/a1 **mit Tomatensoße** i	**Bavette** a/a1/c'/f'/k' **mit** **vegetarischer Bolgonese** i	
Kcal / KH / F / EW	709 / 102 / 25 / 18	598 / 115 / 6 / 18	619 / 79 / 24 / 16	315 / 63 / 1 / 11	0 / 0 / 0 / 0
Salat,Suppe, Dessert					
Kcal / KH / F / EW	0 / 0 / 0 / 0	0 / 0 / 0 / 0	0 / 0 / 0 / 0	0 / 0 / 0 / 0	0 / 0 / 0 / 0

Bei Schweinefleisch gibt es immer eine Geflügel Alternative, Bitte Angeben!!

Zusatzstoffe

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

Allergene

a Glutenhaltiges Getreide, a1 Weizen, Dinkel, Kamut, c Eier, d Fisch, f Sojabohnen, g Milch, h1 Mandeln, h2 Haselnüsse, h3 Walnüsse, 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!