Catering InHoGa gGmbH

Speiseplan für die Woche vom

22.06.2026 bis 26.06.2026

	Montag 22.06.2026	Dienstag 23.06.2026	Mittwoch 24.06.2026	Donnerstag 25.06.2026	Freitag 26.06.2026
Menü 1 -Fisch/Fleisch/Geflügel- **5,90€**	**Spaghetti** a/a1 **Rindfleisch Bolognese** i **dazu Reibkäse** g Kcal 519 / KH 69 / F 14 / EW 27	**Köfte (kleine Hächsteak)** a/a1/c **Mexicogemüse** f/i **mit Kartoffelpüree** 4/g/g'/m Kcal 396 / KH 35 / F 18 / EW 22	**Lasagne Bolognese** i Kcal 160 / KH 8 / F 8 / EW 13	**Putengulasch** g **Nudeln** a/a1/c Kcal 514 / KH 65 / F 11 / EW 37	Kcal 0 / KH 0 / F 0 / EW 0
Menü 2 -vegetarisch- **5,60€**	**Dampfnudel** a/a1/a2 /c/f'/g/h' /h1' /a3'/a4'/f' /g/g' **mit Vanillesoße** Kcal 681 / KH 102 / F 23 / EW 17	**Kartoffel-Gemüse-Auflauf** c/g Kcal 309 / KH 34 / F 11 / EW 15	**Blumenkohlkäsemedallion** a/a1/g **auf Kichererbsenragout** i' Kcal 462 / KH 56 / F 16 / EW 17	**Gemüse-Pasta** a/a1/i' **mit** **mit Tomatenragout** i Kcal 414 / KH 83 / F 2 / EW 14	Kcal 0 / KH 0 / F 0 / EW 0
Salat,Suppe, Dessert	Kcal 0 / KH 0 / F 0 / EW 0	Kcal 0 / KH 0 / F 0 / EW 0	Kcal 0 / KH 0 / F 0 / EW 0	Kcal 0 / KH 0 / F 0 / EW 0	Kcal 0 / KH 0 / F 0 / EW 0

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

Zusatzstoffe

1 mit Farbstoff, 4 mit Antioxidationsmittel

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, 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!