Catering InHoGa gGmbH

Speiseplan für die Woche vom

06.07.2026 bis 10.07.2026

	Montag 06.07.2026	Dienstag 07.07.2026	Mittwoch 08.07.2026	Donnerstag 09.07.2026	Freitag 10.07.2026
Menü 1 -Fisch/Fleisch/Geflügel- **5,90€**	**Cevapcici** a˙/a1˙/c˙/ f'/g'/i'/k' /l' **mit Balkanreis** **Ajvar**	**Chicken Wings** **Nudelsalat** 1/a/a1/c /g/k	**Puten Rahmschnitzel** **mit** **mit Röstitaller** **in Rahmsoße**	**paniertes Schnitzel** a/a1/c'/g '/i'/k'/l' **Kartoffelsalat** 2/4/k/m	
	Kcal 717 · KH 44 · F 47 · EW 28	Kcal 885 · KH 45 · F 50 · EW 62	Kcal 653 · KH 51 · F 34 · EW 33	Kcal 551 · KH 46 · F 27 · EW 30	Kcal 0 · KH 0 · F 0 · EW 0
Menü 2 -vegetarisch- **5,60€**	**Nudelauflauf_HD** a/a1/g **Tomatensoße**	**Bratling** a/a1/c **Graupenrisotto** a/a3/a4' /i/k'/n'	**Süße Pfannkuchen** a/a1/c **Früchtejoghurt** g	**Canneloni Spinat** a/a1/c'/g **Käsesauce** g	
	Kcal 743 · KH 83 · F 28 · EW 38	Kcal 440 · KH 73 · F 8 · EW 14	Kcal 342 · KH 48 · F 10 · EW 14	Kcal 606 · KH 66 · F 25 · EW 27	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, 2 mit Konservierungsstoff, 4 mit Antioxidationsmittel, g Milch

Allergene

a Glutenhaltiges Getreide, a1 Weizen, Dinkel, Kamut, a3 Gerste, a4 Hafer, c Eier, f Sojabohnen, i Sellerie, k Senf, l Sesamsamen, m Schwefeldioxid, n Lupine
(´ = 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!