Catering InHoGa gGmbH

Speiseplan für die Woche vom

13.07.2026 bis 17.07.2026

	Montag 13.07.2026	Dienstag 14.07.2026	Mittwoch 15.07.2026	Donnerstag 16.07.2026	Freitag 17.07.2026
Menü 1 -Fisch/Fleisch/Geflügel- **5,90€**	**Hähnchen Cordon-Bleu** 2/3/4/a/a1/g **mit Kartoffel-Gurkensalat** 2/4/k Kcal 553 · KH 48 · F 27 · EW 29	**Hähnchengeschnetzeltes** a/a1/a1'/a2'/a3'/a4'/f'/g/i **mit Vollkornnudeln** a/a1/c'/f'/k' Kcal 453 · KH 65 · F 5 · EW 33	**Chickenburger** 1/11/a/a1/a3/c/g'/i'/k'/l **Gitterkartoffel** a/a1 Kcal 817 · KH 105 · F 29 · EW 30	**Hähnchenkeule** **mit Gemüsereis** i' Kcal 637 · KH 42 · F 35 · EW 38	Kcal 0 · KH 0 · F 0 · EW 0
Menü 2 -vegetarisch- **5,60€**	**Buchteln** **Vanillesauce** a/a1/c/f/g/h5'/h7'/i'/a1/a2/a3'/a4'/f'/g/g' Kcal 516 · KH 84 · F 14 · EW 13	**Ofen Kartoffel** **Grillgemüse** i' **Sour Creme** g Kcal 367 · KH 51 · F 13 · EW 9	**Tortellini Verde** a/a1/c/f' **Erbsen Käsesoße** g Kcal 560 · KH 42 · F 29 · EW 31	**vegetarische** **Gemüselasagne** a/a1/a2/c'/f'/g/i'/k'/l' Kcal 692 · KH 93 · F 20 · EW 32	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, 3 mit Nitritpökelsalz, 4 mit Antioxidationsmittel, 11 mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln, g Milch

Allergene

a Glutenhaltiges Getreide, a1 Weizen, Dinkel, Kamut, a2 Roggen, a3 Gerste, a4 Hafer, c Eier, f Sojabohnen, h5 Pekannüsse, h7 Pistazien, 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!