

## Hug Komposch GmbH

### Speiseplan vom 07.10.2024 - 11.10.2024 KW 41

<b>Montag</b>	<b>Menü I</b>	<b>Currywurstpfanne</b> mit Paprikastreifen und Reis *A1,G,C
	<b>Menü II</b>	<b>Hackbraten</b> mit Kartoffelpüree und Gemüse *A1,C,G
	<b>Vegi Menü</b>	<b>Kaiserschmarn</b> mit Obstkompott *A1,G,C
<b>Dienstag</b>	<b>Menü I</b>	<b>Schweineprägel</b> mit Sauerkraut und Püree *G,C
	<b>Menü II</b>	<b>Paprikaschnitzel</b> mit Nudeln und Gemüse *A1,C,G,
	<b>Vegi Menü</b>	<b>gebackener Camembert</b> mit Preiselbeeren, Kartoffelgratin und Salat *A1,C,G
<b>Mittwoch</b>	<b>Menü I</b>	<b>Kohlroulade</b> , mit Salzkartoffeln und Salat *A1,G
	<b>Menü II</b>	<b>Piccata Milanese</b> von der Pute, mit Spaghetti an Tomatensauce und Salat *A1,C,G
	<b>Vegi Menü</b>	<b>Griechisches Moussaka</b> mit Salat *C,G
<b>Donnerstag</b>	<b>Menü I</b>	<b>Schübling</b> auf Sauerkraut mit Salzkartoffeln * _
	<b>Menü II</b>	<b>Schweinebraten</b> mit Püree und Gemüse *C,G
	<b>Vegi Menü</b>	<b>Spaghetti</b> an vegetarischer Gemüsebolognese und Salat *A1,C,G
<b>Freitag</b>	<b>Menü I</b>	<b>gefüllte Zucchini</b> an Tomaten - Olivensauce mit Speckwürfeln verfeinert, dazu ein Salat *G
	<b>Menü II</b>	<b>Fischfilet</b> in Weißweinsauce, mit Kartoffeln und Spinat *D,G,L
	<b>Vegi Menü</b>	<b>gefüllter halber Kürbis</b> , mit Reis und Salat *G

1 = mit Farbstoff,  
4 = mit Antioxidationsmittel,  
7 = gewachst,

2 = mit Konservierungsstoff,  
5 = geschwefelt,  
8 = mit Phosphat,

3 = mit Geschmacksverstärker,  
6 = geschwärzt,  
9 = mit Süßungsmittel,

A = Gluten haltiges Getreide  
D = Fische  
G = Milch  
J = Senf  
M = Lupinen

B = Krebstiere  
E = Erdnüsse  
H = Schalenfrüchte  
K = Sesamsamen  
N = Weichtiere

C = Eier  
F = Sojabohnen  
I = Sellerie  
L = Schwefeldioxid und Sulfid