

Hug Komposch GmbH

Speiseplan vom 28.4.2025-02.5.2025 KW 18

Montag	Menü I	Rinderbraten mit Rotkraut und Spätzle *A1,C,G
	Menü II	Paniertes Putenschnitzel mit Kartoffelgratin und Salat *A1,G,J,I
	Vegi Menü	Pilzrisotto á la crème mit Salat *A1,C,G
Dienstag	Menü I	Spaghetti Carbonara mit Salat *A1,C,G
	Menü II	Schweinegeschnetzeltes mit Spargel- Champignonrahm an Bandnudeln *F,J
	Vegi Menü	Apfelküchle mit Fruchtkompot und einer Tagessuppe vorweg *A1,C,G,9
Mittwoch	Menü I	Currywurstpfanne mit Bratkartoffeln *A1,C,G
	Menü II	Pulled Pork mit Salza BBQ Sauce, Cole Slaw und Bauernbrot *A1,C,G
	Vegi Menü	Kartoffel Taschen gefüllt mit Bratkartoffeln und Kräuter- Sour Cream *A1,C,G
Donnerstag	Menü I	*
	Menü II	Feiertag *
	Vegi Menü	*
Freitag	Menü I	Hackbällchen in Kräuter- Rahmsauce mit Wedges und Gemüse *C,G
	Menü II	Skrei Roulade an Senfsauce mit Rahmwirsing und Drillingskartoffeln *A1,C,D,G
	Vegi Menü	bunte Penne mit Pesto und Salat *A1,C,G

-A: Glutenhaltiges Getreide
A1 Weizen
A2 Roggen
A3 Gerste
A4 Hafer

-B: Krebstiere
-C: Eier
-D: Fisch
-E: Erdnüsse
-F: Soja
-G: Milch / Lactose
-

H: Schalenfrüchte
H1 Mandeln
H2 Haselnüsse
H3 Walnüsse
H4 Cashew-Kerne
H5 Pecanüsse
H7 Pistazien
H8 Macadamianüsse

- I: Sellerie
-J: Senf
-K: Sesam
-L: Schwefeldioxid und Sulfite
-M: Lupine
-N: Weichtiere

- 1: mit Farbstoff
- 2: mit Konservierungsstoffen
- 3: mit Antioxidationsmittel
- 4: mit Nitrit
- 5: mit Geschmacksverstärkern
- 6: geschwärzt
- 7: gewachst
- 8: mit Phosphat
- 9: mit Süßungsmittel
- 10: Tafelsüße
- 11: Phenylalaninquelle
- 12: abführend