

Hug Komposch GmbH

Speiseplan vom 05.5.2025-09.5.2025 KW 19

Montag	Menü I	Chilli con Carn mit Reis oder Brot *A1,
	Menü II	Spätzlepfanne mit Putenfiletstreifen und Rahmgemüse, überbacken mit Käse *A1,C,G
	Vegi Menü	Kartoffel- Gemüseeeintopf mit Bauernbrot und Salat *A1,C,G
Dienstag	Menü I	Schweinegeschnetzeltes in Paprikasauce mit Reis und Salat *A1,C,G
	Menü II	Piccata Milanese von der Pute mit Spaghetti in Tomatensauce und Salat *F,J
	Vegi Menü	Spaghetti an Bärlauch- Sahnesauce mit Salat *A1,C,G,
Mittwoch	Menü I	Tiroler Knödel mit gebratenem Schweinebauch und Pilzrahmsauce *A1,C,G
	Menü II	Paprikaschnitzel mit Reis und Gemüse *C,G
	Vegi Menü	Tiroler Knödel mit Pilzrahmsauce und Salat *A1,C,G
Donnerstag	Menü I	Wirsingeintopf mit Wienerle und Brot *A1,G
	Menü II	Schweinesteak mit Bratkartoffeln und Gemüse *G
	Vegi Menü	Gemüselasagne vegetarisch mit Beilagensalat *A1,C,G
Freitag	Menü I	Mini Frikadellen in Tomaten- Rosmarinsauce mit Reis und Salat *A1,C,G
	Menü II	Fischfilet Bordolaise , auf und Kartoffel-Gurkensalat mit Kräuter Dip *A1,C,D,G
	Vegi Menü	Kaiserschmerren mit Apfelkompott *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