

Hug Komposch GmbH

Speiseplan vom 19.5.2025-23.5.2025 KW 21

Montag	Menü I	gefüllte Paprika an Tomatensahnesauce mit Reis und Salat *A1,C,G
	Menü II	badisches Schäufele an Meerrettichsauce mit Kartoffelsalat *A1,C,G
	Vegi Menü	Quarkstrudel an Vanillesauce und kleinem Fruchtsalat *A1,C,G
Dienstag	Menü I	Käsespätzle mit Zwiebelschmelze und Krakauer Würstchen *A1,C,G
	Menü II	Puten Cordonbleu , an Bratensauce mit Knöpfle und Erbsen *A1,C,G
	Vegi Menü	Gemüse Ratatouille mit Reis und Karottensalat *A1,C,G
Mittwoch	Menü I	1 Paar Weißwurst mit Rettichsalat, frischer Brezel und süßem Senf *A1,J
	Menü II	paniertes Schnitzel an Rahmsauce mit Spätzle und Gemüse *A1,C,G
	Vegi Menü	Ravioli an Spinat- Gorgonzolasauce mit Salat *A1,C,G
Donnerstag	Menü I	Cevapcici in pikanter Tomatensauce mit Reis und Grillgemüse *A1,G
	Menü II	Pfeffersteak vom Schwein mit Bohnengemüse und Rahmkartoffeln *A1,C,G
	Vegi Menü	gebackener Camembert mit Preiselbeeren und Nudelsalat *A1,C,G
Freitag	Menü I	Bratwurst an Zwiebelsauce mit Kartoffelpüree und Gemüse *A1,C,G
	Menü II	Fischfilet paniert , an Remoulade, Salzkartoffeln und Gurkensalat *A1,C,D,G
	Vegi Menü	italienische Pasta in Limettensauce mit Paprika, Karotte, Staudensellerie und Zucchini *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