

Hug Komposch GmbH

Speiseplan vom 09.6.2025-13.6.2025 KW 24

Montag	Menü I	Feiertag *
	Menü II	Feiertag *
	Vegi Menü	Feiertag *
Dienstag	Menü I	Königinnenpastete gefüllt mit Hähnchenragout, Reis und Erbsen *A1,C,G
	Menü II	Schweinenackensteak Café de Paris mit Wedges Kartoffeln und Salat *A1,G
	Vegi Menü	Pastete gefüllt mit Gemüseragout und Reis *A1,G,
Mittwoch	Menü I	Kutteln an Weißweinsauce mit Rösti und Salat *A1,C,G
	Menü II	Hähnchenbrust an Weißweinsauce mit Nudeln und Gemüse *A1,C,G
	Vegi Menü	Bärlauchnudeln mit einer Gemüsefrikadelle *A1,C,G
Donnerstag	Menü I	Chili con Carne mit frischem Bauernbrot *A1,A2,
	Menü II	gefüllte Kalbsbrust mit Rahmsauce, Spätzle und Gemüse *A1,C,G
	Vegi Menü	Chili sin Carne mit frischem Bauernbrot *A1,A2
Freitag	Menü I	Penne mit Bolognese, geriebenem Käse und Salat *A1,C,G
	Menü II	Schollenfilet paniert mit Dill-Kräuterquark, grünem Blatt- und Kartoffelsalat *A1,C,D,G
	Vegi Menü	Penne mit Tomaten-Mozzarellasauce 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