

Hug Komposch GmbH

Speiseplan vom 30.6.2025-04.7.2025 KW 27

Montag	Menü I	Spanferkelbraten in Bierschaumsauce mit Spätzle und Gemüse *A1,C,G
	Menü II	Grillteller mit mariniertem Steak dazu Bauernbrot, Nudel- und Kartoffelsalat *C,G
	Vegi Menü	Salatteller angerichtet mit gegrilltem Gemüsespieß und Bauernbrot *A1,C,G
Dienstag	Menü I	gefüllte Paprika an Tomatensauce mit Reis und Salat *G
	Menü II	Hähnchenschnitzel in Knusperpanade an Pilzrahmsauce und Spätzle *A1,C,G
	Vegi Menü	Pfannkuchen gefüllt Spinat und Feta Käse auf Gemüseragout *A1,C,G
Mittwoch	Menü I	Currywurstpfanne mit Hörnle dazu ein Salat *A1,C,G
	Menü II	Fitnessteller Schweinekotelett mit Kräuterbutter und gemischtem Salatteller *C,G
	Vegi Menü	Gemüseschnitzel mit Grillgemüse und Hörnle *A1,C,G
Donnerstag	Menü I	Lebergeschnetztes sauer mit Rösti und Salat *G
	Menü II	Hähnchenroulade an Rosmarinsauce Gratin und Gemüse *C,G
	Vegi Menü	Röstitaler überbacken mit Tomate und Käse, dazu ein Salat *C,G
Freitag	Menü I	Asia Gemüseraispfanne mit Filet Streifen vom Schwein an Sojasauce *A1,C,G
	Menü II	Pangasiusfilet überbacken mit Grillgemüse und Käse dazu Spinat und Reis *C,D,G
	Vegi Menü	Gemüseraispfanne mit Asiagemüse und Tofu Würfeln an Sojasauce *G,F,K

-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