

Hug Komposch GmbH

Speiseplan vom 04.8.2025-08.8.2025 KW 32

Montag	Menü I	Bauernwurst mit Püree und Bohnen *G
	Menü II	Schweinegeschnetzeltes Züricher Art mit Bandnudeln und Salat *A1,C,G
	Vegi Menü	Gemüsefrikase mit Langkornreis und Salat *G
Dienstag	Menü I	Bunte Farfalle Nudeln mit Tomaten- Specksauce und Salat *A1,C,G
	Menü II	Hähnchenbrust an Weißweinsauce mit Nudeln und Gemüse *A1,C,G
	Vegi Menü	Bunte Farfalle Nudeln mit Tomaten- Kräutersauce und Salat *A1,G,
Mittwoch	Menü I	Kutteln an Weißweinsauce mit Rösti und Salat *A1,C,G
	Menü II	Puten Cordon Bleu mit Spätzle und Gemüse *A1,C,G
	Vegi Menü	vegi Gemüseauflauf mit Feta überbacken, dazu ein Salat *C,G
Donnerstag	Menü I	Chili con Carne mit frischem Bauernbrot *A1,A2,
	Menü II	Schweinekrustenbraten mit Rahmsauce, Spätzle und Gemüse *A1,C,G
	Vegi Menü	Chili sin Carne mit frischem Bauernbrot *A1,A2
Freitag	Menü I	Bratwurst mit Zwiebelsauce, Püree und Gemüse Salat *G
	Menü II	Pangasiusfilet im Speckmantel dazu Grillgemüse und Tomatenreis *A1,C,D,G
	Vegi Menü	vegetarische Nudelpfanne mit Grillgemüse 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