

Hug Komposch GmbH

Speiseplan vom 11.8.2025-15.8.2025 KW 33

Montag	Menü I	Lasagne mit Hackfleisch dazu ein Salat *A1,G,I
	Menü II	BBQ Chick´n Wings mit Wedges Kartoffeln, Cole Slaw und Soure Cream *G
	Vegi Menü	Schupfnudeln an Spinatsauce mit Cherrytomaten *A1,G
Dienstag	Menü I	Käsespätzle mit Zwiebeln und Speck, dazu ein Salat *A1,C,G
	Menü II	Hähnchenpfanne mit Gemüse und Nudeln *A1,C,G
	Vegi Menü	Käsespätzle mit Zwiebelschmelze und Salat *A1,C,G
Mittwoch	Menü I	Bifteki mit Bratkartoffeln, Tomatenreis und Tzatziki *G
	Menü II	Rinderzunge an Madeirasauce, Spätzle und Salat *G
	Vegi Menü	Kartoffeltaschen mit Kräuterfüllung an Gorgonzolasauce mit Grillgemüse *A1,C,G
Donnerstag	Menü I	Maultaschen mit Zwiebelschmelze und Speckwürfeln mit Kartoffel- Gurkensalat *A1,C,G
	Menü II	paniertes Putenschnitzel mit Kartoffelklößen, Rahmsauce und Gemüse *A1,C,G
	Vegi Menü	Maultaschen mit Zwiebelschmelze und Kartoffel- Gurkensalat *A1,C,G
Freitag	Menü I	Schweinegeschnetzeltes an Rotweinsauce mit Nudeln und Gemüse *A1,C,G
	Menü II	Schlemmerfilet Italiano , dazu Kartoffeln und Spinat *A1,C,D,G
	Vegi Menü	Gemüsepuffer mit Joghurt Dip und Salat *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