

Vorbestellungen

im Restaurant unter:
Tel.: 07627 40 90 003
oder per Email:
kontakt@hug-komposch.de

Hug Komposch GmbH

Speiseplan vom 18.8.2025-22.8.2025 KW 34

Montag	Menü I	Köttbullar in Rahmsauce mit Reis *A1,C,G,J
	Menü II	Schaschlik Pfanne mit Bratkartoffeln und Gemüse *A1,C,G
	Vegi Menü	Badische Apfelkühle auf Fruchtmus mit Vanillesauce *A1,C,G
Dienstag	Menü I	Frikadellen überbacken in Tomatensauce dazu Gemüse und Reis *A1,C,G
	Menü II	Maishähnchenbrust an Kräutersauce, Spätzle und Gemüse *A1,C,G
	Vegi Menü	gebackener Camembert mit Preiselbeeren auf Paprika-Nudelsalat * A1,C,G,
Mittwoch	Menü I	Tortellini mit Schinken- Sahnesauce und geriebenem Käse *A1,J
	Menü II	Rinderroulade mit Rotkraut und Knöpfe *A1,C,G
	Vegi Menü	Tortellini mit Tomatensauce und geriebenem Käse *A1,C,G
Donnerstag	Menü I	Fleischkäse gebraten mit Zwiebelsauce und Püree *G,
	Menü II	Badisches Schäufele an Meerrettichsauce, mit Kartoffelsalat *G,1
	Vegi Menü	Blumenkohlthaler gebacken auf Gemüseragout *A1,C,G
Freitag	Menü I	Schweinegeschnetzeltes mit Reis in Pfefferrahmsauce *A1,C,G
	Menü II	Fischroulade mit Lachs und Parmesan gefüllt, dazu Spinat und Kartoffeln *C,D,G
	Vegi Menü	gebackene Feta Ecken mit Petersilienkartoffeln und Kräuterquark *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