

Vorbestellungen

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

Hug Komposch GmbH

Speiseplan vom 25.8.2025-29.8.2025 KW 35

Montag	Menü I	Spanferkelbraten in Bierschaumsauce Kartoffelgratin und Sauerkraut *A1,C,G
	Menü II	Bifteki mit Tomatenreis und Tzatziki *C,G
	Vegi Menü	Salatteller angerichtet mit gegrilltem Gemüsespieß und Bauernbrot *A1,C,G
Dienstag	Menü I	gefüllte Paprika in Tomatensauce mit Reis und Gemüse *G
	Menü II	Hähnchenschnitzel in Knusperpanade an Pilzrahmsauce und Spätzle *A1,C,G
	Vegi Menü	Pfannkuchen gefüllt mit Spinat und Feta Käse auf Gemüseragout * A1,C,G,
Mittwoch	Menü I	Currywurstpfanne mit Hörnle- Nudeln *A1,C,G
	Menü II	Fitnesssteller Schweinekotelett mit Kräuterbutter und Kartoffelsalat *C,G
	Vegi Menü	Gemüseschnitzel mit Grillgemüse und Hörnle- Nudeln *A1,C,G
Donnerstag	Menü I	Nürnbergerle mit Kartoffelpüree, Bratensauce und Salat *G
	Menü II	saures Lebergeschnetzeltes mit Rosmarinkartoffeln *G
	Vegi Menü	Topfenstrudel mit Quark-Kischen Füllung, dazu heiße Vanillesauce *A1,C,G
Freitag	Menü I	Asia Gemüseraispfanne mit Filet Streifen vom Schwein an Sojasauce *A1,C,G
	Menü II	Alaska-Seelachs in Kartoffelpanade mit Gemüserais und Remoulade *C,D,G
	Vegi Menü	Gemüseraispfanne mit Asiagemüse und Tofu Würfeln an Sojasauce *G,F,K

-A: Glutenhaltiges Getreide	-B: Krebstiere	H: Schalenfrüchte	- I: Sellerie	- 1: mit Farbstoff
A1 Weizen	-C: Eier	H1 Mandeln	-J: Senf	- 2: mit
A2 Roggen	-D: Fisch	H2 Haselnüsse	-K: Sesam	Konservierungsstoffen
A3 Gerste	-E: Erdnüsse	H3 Walnüsse	-L: Schwefeldioxid und Sulfite	- 3: mit
A4 Hafer	-F: Soja	H4 Cashew-Kerne	-M: Lupine	Antioxidationsmittel
	-G: Milch / Lactose	H5 Pecanüsse	-N: Weichtiere	- 4: mit Nitrit
	-	H7 Pistazien		- 5: mit
		H8 Macadamianüsse		Geschmacksverstärkern
				- 6: geschwärzt- 7:
				gewachst
				- 8: mit Phosphat
				- 9: mit
				Süßungsmittel
				- 10: Tafelsüße
				- 11:
				Phenylalaninquelle
				- 12: abführend