

Vorbestellungen

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

Hug Komposch GmbH

Speiseplan vom 22.9.2025-26.9.2025 KW 39

Montag	Menü I	Käsespätzle an dunkler Specksauce und Salat *A1,C,G
	Menü II	Hähnchenschnitzel in Knusperpanade mit Kartoffelgratin und Rahmgemüse *A1,C,G
	Vegi Menü	Käsespätzle mit Zwiebelschmelze und Salat *A1,C,G
Dienstag	Menü I	Bifteki mit Tomatenreis, Grillgemüse und Tzatziki *G
	Menü II	Piccata von der Pute mit Spaghetti, Tomatensauce und Salat *A1,C,G
	Vegi Menü	Pfannkuchen gefüllt mit Spinat und Feta Käse auf Gemüseragout * A1,C,G,
Mittwoch	Menü I	Wurstchenpfanne mit Gemüsestreifen und Pennenudeln überbacken *A1,C,G
	Menü II	Schweinerouladen mit Sauerkraut und Pürree *C,G
	Vegi Menü	Gemüseschnitzel mit Grillgemüse und Bratkartoffeln *A1,C,G
Donnerstag	Menü I	Nürnbergerle mit Kartoffelpüree, Bratensauce und Karottengemüse *G
	Menü II	saures Lebergeschnetztes mit Kartoffelpüree und Salat *G
	Vegi Menü	Topfenstrudel mit Quark-Kischen Füllung, dazu heiße Vanillesauce *A1,C,G
Freitag	Menü I	Asia Gemüsereispfanne mit Filet Streifen und Asiagemüse an Sojasauce *A1,C,G
	Menü II	Buttfilet in Petersilienpanade mit Kartoffeln und Spinat *C,D,G
	Vegi Menü	vegetarische Frühlingsrolle mit Asiagemüsereis und Salat *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