

Hug Komposch GmbH

Speiseplan vom 29.9.2025-03.10.2025 KW 40

Montag	Menü I	Bauernwurst mit Püree und Bohnen *G
	Menü II	Königsberger Klopse an Kapersauce, Reis und Salat *A1,C,G
	Vegi Menü	Vegetarische Holzfällerpfanne mit Spätzle, Waldpilzen und Paprika in Kräutersahnesauce *A1,C,G
Dienstag	Menü I	Spaghetti Bolognese, 100% Rindfleisch, mit geriebenem Käse *A1,C,G
	Menü II	Cordon Bleu mit Kartoffelgratin und Gemüse *A1,C,G
	Vegi Menü	Penne mit Gemüse und Tomatensauce, überbacken, dazu ein Salat *A1,G,
Mittwoch	Menü I	Königinnenpastete mit Hähnchenfrikassee, Reis und Erbsen- Karottengemüse *A1,C,G
	Menü II	Zwiebelschnitzel mit Kartoffelklößen, Pilzsauce und Salat *A1,C,G
	Vegi Menü	Pastete vegetarisch mit Gemüseragout, Reis und Salat *A1,C,G
Donnerstag	Menü I	Chili con Carne mit frischem Bauernbrot *A1,A2,
	Menü II	Paniertes Schnitzel mit Rahmsauce, Spätzle und Gemüse *A1,C,G
	Vegi Menü	Chili sin Carne mit frischem Bauernbrot *A1,A2
Freitag	Menü I	Feiertag *
	Menü II	Feiertag *
	Vegi Menü	Feiertag *

-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