

Hug Komposch GmbH

Speiseplan vom 06.10.2025-10.10.2025 KW 41

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	Bandnudeln an Rahmspinatsauce mit Fetawürfeln und Salat *A1,G
Dienstag	Menü I	Semmelknödel mit Pilzen á la crème und Speckwürfeln *A1,C,G
	Menü II	Hähnchenpfanne mit Gemüse und Nudeln *A1,C,G
	Vegi Menü	Semmelknödel mit Pilzen á la crème vegetarisch *A1,C,G,
Mittwoch	Menü I	Hackbraten mit Spätzle, Gemüse und Bratenjuce *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	Frikadelle mit Zwiebelsauce, Pürre und Gemüse *A1,C,G
	Menü II	paniertes Putenschnitzel mit Kartoffelklößen, Rahmsauce und Gemüse *A1,C,G
	Vegi Menü	Apfelstrudel mit Vanillesauce und Fruchtsalat *A1,C,G
Freitag	Menü I	Putencurry mit Reis und Salat *A1,C,G
	Menü II	Fischroulade mit Lachs und Parmesanfüllung, dazu Spinat und Kartoffeln *C,D,G
	Vegi Menü	gebackener Camembert mit Preiselbeeren, Kartoffelgratin 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