

Vorbestellungen

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

Hug Komposch GmbH

Speiseplan vom 17.11.2025-21.11.2025 KW 47

Montag	Menü I	Kartoffel-Gemüse Auflauf mit Hackfleisch dazu Salat *A1,C,G
	Menü II	Picata Milanese von der Pute mit Spaghetti an Tomaten Basilikumsauce *G
	Vegi Menü	Spaghetti an Bärlauchsauce mit Salat *A1,G
Dienstag	Menü I	Schwäbische Linsen & Spätzle mit 1 Paar Wienerle *A1,C,G
	Menü II	Rindergeschnetzeltes Stroganoff mit Reis und Gemüse *A1,C,G
	Vegi Menü	Dampfnudel mit Vanillesauce, Zimt und Zucker
		*A1,C,G
Mittwoch	Menü I	Bauernwurst an Paprikasauce mit Püree und grünen Bohnen *A1,C,G
	Menü II	Rindersauerbraten mit Kartoffelklößen und Gemüse *c,G
	Vegi Menü	Pfannkuchen gefüllt mit Chili Sin Carne, dazu ein Salat *A1,C,G
Donnerstag Menü I		Penne Bolognese al Forno mit Salat
		*A1,C,G
	Menü II	1/2 Hähnchen mit Pommes und Kartoffelsalat *C,G
	Vegi Menü	Röstitaler überbacken mit Pilzen an Sahne Pfeffersauce dazu Salat *A1,C,G
Freitag	Menü I	Schnitzel mit Kroketten und Gemüse an Bratensauce *A1,C,G
	Menü II	Fischfilet mit Sauce Remoulade, Spinat und Kartoffeln *C,D,G
	Vegi Menü	Vegetarischer Rahm-Gemüseeintopf mit Brot *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