

Vorbestellungen

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

Hug Komposch GmbH Speiseplan vom 24.11.2025-28.11.2025 KW 48

Montag	Menü I	Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce, Püree und Gemüse *G
	Menü II	Schweine Cordon Bleu mit Spätzle, Rahmsauce und Gemüse *A1,C,G
	Vegi Menü	Nudelauflauf mit Feta überbacken, dazu ein Salat *A1,C,G
Dienstag	Menü I	Mangoschnitzel (Schwein) mit Bandnudeln und Erbsen-Karottengemüse *A1,C,G
	Menü II	Rindergulasch mit Reis und Gemüse *A1,C,G
	Vegi Menü	Apfelstrudel mit Vanillesauce, Zimt und Zucker
		*A1,C,G
Mittwoch	Menü I	Hähnchenkeule mit Bratkartoffeln, dunkler Sauce und Gemüse *A1,C,G
	Menü II	Gyros mit Bratkartoffeln, Zaziki und Salat *c,G
	Vegi Menü	Omlette gefüllt mit Feta und Spinat, dazu Gemüse-Kartoffelragout *C,G
Donnerstag Menü I		Merqueze gegrillt an Harissa Sauce dazu Wedges Kartoffeln und Salat *A1,C,G
	Menü II	Senfbraten vom Schwein mit Nudeln und Gemüse *A1,C,G
	Vegi Menü	vegetarische Gemüselasagne mit Salat *A1,C,G
Freitag	Menü I	Wildgulasch mit Spätzle, Rotkraut und Preiselbeeren *A1,C,G
	Menü II	Fischroulade an Weißweinsauce, mit Reis und Gemüse *C,D,G
	Vegi Menü	Vegetarisch gefülltes Zucchini Schiffchen mit Reis und Gemüse *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