

Hug Komposch GmbH

Speiseplan vom 01.12.2025-05.12.2025 KW 49

Montag	Menü I	Currywurst Pfanne mit Bratkartoffeln, vorweg eine Tagessuppe *G
	Menü II	Paprika mit Hackfleisch gefüllt an Tomatensauce, Reis und Gemüse *G
	Vegi Menü	Vegetarisch gefüllte Paprika mit Reis, Tomatensauce und Gemüse *G
Dienstag	Menü I	Lasagne Bolognese mit Tagessuppe vorweg *A1,C,G
	Menü II	Schaschlikpfanne mit Nudeln und Gemüse *A1,C,G
	Vegi Menü	Apfelmüchle mit Zimt & Zucker auf Fruchtsalat, vorweg eine Tagessuppe *A1,C,G
Mittwoch	Menü I	Badisches Schäufele mit Meerrettichsauce, Kartoffeln und Rote Beete *A1,C,G
	Menü II	Rindergulasch Stroganoff mit Spätzle und Gemüse *A1,C,G
	Vegi Menü	Bandnudeln mit Spinatsauce und Käse, vorweg eine Suppe *A1,C,G
Donnerstag	Menü I	Cevapcici mit Reismudeln, Tomatensauce und Grillgemüse *A1,C,G
	Menü II	Entenkeule mit Apfelrotkraut und Spätzle *A1,C,G
	Vegi Menü	Moussaka griechischer Gemüseauflauf, vorweg eine Tagessuppe *C,G
Freitag	Menü I	Fleischkäse mit Zwiebelsauce, Kroketten und Kartoffelsalat *G
	Menü II	Fischfilet Bordesaie , mit Salzkartoffeln und Spinat *C,D,G
	Vegi Menü	Gebackener Blumenkohlaler mit Gratin, Remoulade und Kartoffelsalat *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