

Vorbestellungen
im Restaurant unter:
Tel.: 07627 40 90 003
oder per Email:
kontakt@hug-komposch.de

Hug Komposch GmbH

Speiseplan vom 05.01.2026-09.01.2026 KW 2

Montag	Menü I	*
	Menü II	- *
	Vegi Menü	- *
Dienstag	Menü I	- - *
	Menü II	- *
	Vegi Menü	- *
Mittwoch	Menü I	Spaghetti Bolognese mit geriebenem Käse *A1,C,G
	Menü II	Cordon Bleu mit Kroketten oder Pommes, Rahmsauce und Gemüse *A1,C,G
	Vegi Menü	Spaghetti Napoli mit geriebenem Käse *A1,C,G
Donnerstag	Menü I	Spanferkelbraten mit Rahmkartoffeln und Gemüse *C,G
	Menü II	Rinderbraten mit Püree und Gemüse *C,G
	Vegi Menü	Rahmspinat mit Kartoffeln und Omlette, eine Tagessuppe vorweg *C,G
Freitag	Menü I	Fleischkäse gebraten mit Zwiebelsauce und Püree *A1,C,G
	Menü II	Fischfilet paniert mit Remoulade, Kartoffelsalat und Tagessuppe *C,D,G
	Vegi Menü	Rösti überbacken mit Tomate und Käse, dazu eine Tagessuppe vorweg *A1,C,G

-A: Glutenhaltiges Getreide	-B: Krebstiere	H: Schalenfrüchte	- I: Sellerie	- 1: mit Farbstoff
A1 Weizen	-C: Eier	H1 Mandeln	-J: Senf	- 2: mit
A2 Roggen	-D: Fisch	H2 Haselnüsse	-K: Sesam	Konservierungsstoffen
A3 Gerste	-E: Erdnüsse	H3 Walnüsse	-L: Schwefeldioxid und Sulfite	- 3: mit
A4 Hafer	-F: Soja	H4 Cashew-Kerne	-M: Lupine	Antioxidationsmittel
	-G: Milch / Lactose	H5 Pecanüsse	-N: Weichtiere	- 4: mit Nitrit
	-	H7 Pistazien		- 5: mit
		H8 Macadamianüsse		Geschmacksverstärkern
				- 6: geschwärzt- 7: gewachst
				- 8: mit Phosphat
				- 9: mit
				Süßungsmittel
				- 10: Tafelsüße
				- 11:
				Phenylalaninquelle
				- 12: abführend