

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

Hug Komposch GmbH

Speiseplan vom 12.01.2026-16.01.2026 KW 3

Montag	Menü I	Currywurstpfanne mit Hörnle und Tagessuppe *A1,C,G
	Menü II	Rindergeschnetzeltes mit Hörnle und Gemüse *A1,C,G
	Vegi Menü	Gebackener Blumenkohltaler mit Salzkartoffeln und Tomatensauce *A1,C,G
Dienstag	Menü I	Bifteki mit Tomatenreis und Tagessuppe *A1,C,G
	Menü II	Schaschlickpfanne mit Knöpfle und Gemüse *A1,C,G
	Vegi Menü	Tortellini mit Gorgonzolasauce und Tagessuppe *A1,C,G
Mittwoch	Menü I	½ Hähnchen mit Wedges und Gemüse *A1,C,G
	Menü II	Entenkeule mit Rotkraut und Spätzle *A1,C,G
	Vegi Menü	Gebackener Camembert mit Preiselbeeren und Kartoffelgratin *A1,C,G
Donnerstag	Menü I	Bunte Farfalle an Bolognese Sauce mit geriebenem Käse *A1,C,G
	Menü II	Hackbraten mit Pfeffersauce, Püree und Karottengemüse *C,G
	Vegi Menü	3 Semmelknödel mit Pilzen á la Crème *C,G
Freitag	Menü I	Bratwurst mit Zwiebelsauce und Bratkartoffeln *A1,C,G
	Menü II	Paella Pfanne mit Tagessuppe vorweg *C,D,G
	Vegi Menü	Chicorée Auflauf mit Kartoffeln, 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