

Vorbestellungen

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

Hug Komposch GmbH

Speiseplan vom 08.12.2025-12.12.2025 KW 50

Montag	Menü I	Kartoffel-Gemüse Auflauf mit Hackfleisch und Tagessuppe vorweg *A1,C,G
	Menü II	Picata Milanese von der Pute mit Spaghetti an Tomaten Basilikumsauce *G
	Vegi Menü	Spaghetti an Bärlauchsauce mit geriebenem Käse *A1,G
Dienstag	Menü I	Hackfleisch Rissotto mit gemischtem Hackfleisch und Paprikawürfeln *A1,C,G
	Menü II	Rinderlebergeschnetzeltes mit Spätzle und Tagessuppe vorweg *A1,C,G
	Vegi Menü	Germknödel mit Zwetschgen Kompott, Zimt und Zucker *A1,C,G
Mittwoch	Menü I	Frikadelle an Paprikasauce mit Püree und Gemüse *A1,C,G
	Menü II	Cordon Bleu mit Kroketten oder Pommes und Gemüse *C,G
	Vegi Menü	Herzhafter Hirtenstrudel vorweg eine Tagessuppe *A1,C,G
Donnerstag	Menü I	Spaghetti Bolognese mit geriebenem Käse *A1,C,G
	Menü II	Zwiebelschnitzel mit Nudeln und Gemüse *C,G
	Vegi Menü	Röstitaler überbacken mit Tomate und Käse, vorweg eine Tagessuppe *A1,C,G
Freitag	Menü I	Rahmschnitzel mit Spätzle und Gemüse *A1,C,G
	Menü II	Kötbular vom Fisch in Tomaten- Knoblauchsauce mit Gemüsereis *C,D,G
	Vegi Menü	Nudel- Gemüseauflauf mit 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