

# Restaurant Hug



Vorbestellungen unter: 07627 40 90 003 oder : kontakt@hug-komposch.de

| KW 12 16.03-20.03.2020    | MONTAG                                                                                  | DIENSTAG                                                                           | MITTWOCH                                                                              | DONNERSTAG                                                                                        | FREITAG                                                                               |
|---------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Menü 1</b>             | <b>Königsberger Klopse in Kapernsauce mit Gemüsereis</b>                                | <b>Rindergeschnetzeltes mit Asiagemüse in Süß-Sauer-Soße dazu Langkornreis</b>     | <b>Putenbolognese auf Spirelli mit Parmesan</b>                                       | <b>Köttbullar auf Rahmsoße, dazu Kartoffelpüree und Brokkoli</b>                                  | <b>Hähnchengeschnetzeltes mit Champignons auf Schmetterlings Nudeln</b>               |
| Zusatzstoff/Allergene     | a1, a, a4, g, i, j                                                                      | a1, a, f, i, j, k, Z_1                                                             | a1, a, g, i                                                                           | a1, a, c, g, j                                                                                    | a1, a, g, j                                                                           |
| Nährwerte                 | Energie: 451.12 kcal<br>Fett : 23.005 g<br>Kohlenhydrate : 41.22 g<br>Geflügelfleisch   | Energie: 612.34 kcal<br>Fett : 18.929 g<br>Kohlenhydrate : 75.654 g<br>Rindfleisch | Energie: 530.76 kcal<br>Fett : 15.385 g<br>Kohlenhydrate : 66.36 g<br>Geflügelfleisch | Energie: 598.16 kcal<br>Fett : 37.278 g<br>Kohlenhydrate : 44.558 g<br>Schweinefleisch            | Energie: 537.25 kcal<br>Fett : 18.256 g<br>Kohlenhydrate : 63.86 g<br>Geflügelfleisch |
| <b>Menü 2</b>             | <b>Putenröllchen in Tomatensoße, Grillgemüse und Kartoffelpüree mit Röstzwiebeln</b>    | <b>gebratenes Putensteak mit Kräuterbutter auf Eisberg-Kichererbsensalat</b>       | <b>Rindersauerbraten mit gefüllten Kartoffelködeln und Bratensauce</b>                | <b>1/2 Hähnchen mit Wedges Kartoffeln dazu Sour Cream Dip</b>                                     | <b>Fischfilet mit Sauce Remoulade auf Kartoffelsalat an Sylter Dressing</b>           |
| Zusatzstoff/Allergene     | a1, a, g, Z_1, Z_3                                                                      | c, j, k                                                                            | a1, a, g, i                                                                           | c, g                                                                                              | c, g, j                                                                               |
| Nährwerte                 | Energie: 438.8 kcal<br>Fett : 22.444 g<br>Kohlenhydrate : 37.773 g<br>Geflügelfleisch   | Energie: 195.0 kcal<br>Fett : 13.5 g<br>Kohlenhydrate : 11.9 g<br>Geflügelfleisch  | Energie: 545.32 kcal<br>Fett : 28.046 g<br>Kohlenhydrate : 43.59 g<br>Rindfleisch     | Energie: 618.57 kcal<br>Fett : 27.545 g<br>Kohlenhydrate : 54.618 g<br>Geflügelfleisch            | Energie: 200.5 kcal<br>Fett : 15.75 g<br>Kohlenhydrate : 11.55 g<br>vegetarisch       |
| <b>Menü 3 vegetarisch</b> | <b>Vegane Mac´n´Cheese, Makkaroni in veganer Gemüsesauce auf Linsen- und Kokosbasis</b> | <b>Auberginencurry mit Couscous-Gemüse-Mischung</b>                                | <b>Grießbrei mit Apfelmus</b>                                                         | <b>Buntes Gemüse-Kartoffel-Gratin aus Karotten, Kartoffeln, Zwiebeln, Kohlrabi, in Sahnesauce</b> | <b>Käse-Lauch Suppe mit veganem Hack</b>                                              |
| Zusatzstoff/Allergene     | a1, a, f, Z_4                                                                           | a1, a, f, h, h1, Z_4, Z_3                                                          | a1, Z_6, a, g, Z_3                                                                    | g, i, Z_4                                                                                         | i, j, Z_4                                                                             |
| Nährwerte                 | Energie: 517.5 kcal<br>Fett : 18.75 g<br>Kohlenhydrate : 75.0 g<br>vegetarisch          | Energie: 474.78 kcal<br>Fett : 14.348 g<br>Kohlenhydrate : 68.51 g<br>vegetarisch  | Energie: 546.3 kcal<br>Fett : 30.825 g<br>Kohlenhydrate : 53.7 g<br>vegetarisch       | Energie: 255.0 kcal<br>Fett : 7.875 g<br>Kohlenhydrate : 33.75 g<br>vegetarisch                   | Energie: 363.75 kcal<br>Fett : 26.625 g<br>Kohlenhydrate : 20.625 g<br>vegetarisch    |

-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 Nährz  
5: mit Geschmacksverstärkern  
6: geschwärzt 7: gewachst

-

8: mit Phosphat  
9: mit Süßungsmittel  
10: Tafelsüße  
11: Phenylalaninquelle  
12: abführend