

Restaurant Hug



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

KW 18 27.04-01.05.2023	MONTAG	DIENSTAG	MITWOCHE	DONNERSTAG	FREITAG
Menü 1	Gyros mit Tomatenreis, Tzaziki und Salat	Szegediner Gulasch mit Sauerkraut, Zwiebeln und einem Hauch Knoblauch, dazu Schupfnudeln	Maultaschen an Zwiebelsauce mit Speckwürfeln	Rindergeschnetzeltes mit asiatischer Gemüsemischung in Süß-Sauer-Soße	
Zusatzstoff/Allergene		a1, a, g	a1, a, c, f, g, i	a1, a, f, i, j, k, Z_1	Feiertag, 1. Mai
Nährwerte	Energie: 677.83 kcal Fett : 47.51 g Kohlenhydrate : 32.47 g	Energie: 618.92 kcal Fett : 30.01 g Kohlenhydrate : 63.11 g	Energie: 690.4 kcal Fett : 41.74 g Kohlenhydrate : 55.725 g	Energie: 612.34 kcal Fett : 18.929 g Kohlenhydrate : 75.654 g	
	Schweinefleisch	Schweinefleisch	Schweinefleisch	Rindfleisch	
Menü 2	Putenröllchen an Tomatensoße mit Grillgemüse und Kartoffelpüree	paniertes Putenschnitzel an Pfefferrahmsauce mit Spätzle und Salat	Köttbullar auf Rahmsoße, dazu Kartoffelpüree und Brokkoli	1/2 Hähnchen mit Kartoffelgratin, Bratensauce und Gurkensalat	
Zusatzstoff/Allergene	a1, a, g, Z_1, Z_3	a1, a, c, g	a1, a, c, g, j	i	Feiertag, 1. Mai
Nährwerte	Energie: 438.8 kcal Fett : 22.444 g Kohlenhydrate : 37.773 g	Energie: 406.81 kcal Fett : 16.138 g Kohlenhydrate : 51.92 g	Energie: 598.16 kcal Fett : 37.278 g Kohlenhydrate : 44.558 g	Energie: 65.0 kcal Fett : 1.625 g Kohlenhydrate : 8.0	
	Geflügelfleisch	Geflügelfleisch	Schweinefleisch	Geflügelfleisch	
Menü 3 vegetarisch	Vegane Mac ´n´ Cheese, Makkaroni in veganer Gemüsesauce auf Linsen- und Kokosbasis	Grießbrei mit Apfelmus	vegetarisch gefüllte Paprika an Gemüserahmsauce und Reis	Spätzle-Gemüsepfanne in einer Gemüse-Rahmsoße	
Zusatzstoff/Allergene	a1, a, f, Z_4	a1, Z_6, a, g, Z_3	j	a1, a, c, g, i	Feiertag, 1. Mai
Nährwerte	Energie: 517.5 kcal Fett : 18.75 g Kohlenhydrate : 75.0 g	Energie: 546.3 kcal Fett : 30.825 g Kohlenhydrate : 53.7 g	Energie: 61.25 kcal Fett : 1.25 g Kohlenhydrate : 10.875 g	Energie: 453.26 kcal Fett : 15.02 g Kohlenhydrate : 62.405 g	
	vegetarisch	vegetarisch	vegetarisch	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 Nitrit
- 5: mit Geschmacksverstärkern
- 6: geschwärzt-7: oewachst

- 8: mit Phosphat

- 9: mit Süßungsmittel
- 10: Tafelsüße
- 11: Phenylalaninquelle
- 12: abführend