

Restaurant Hug



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

KW23 01.06-05.06.26	MONTAG	DIENSTAG	MITWOCHE	DONNERSTAG	FREITAG
Menü 1	Fleischkäse Cordon Bleu mit Bratensauce Bandnudeln und Salat	Schweinegulasch "ungarische Art", dazu Möhregemüse und Hörnchennudeln	Fleischbällchen in Rahmsauce mit Reis und Erbsen	Feiertag	Chili con Carne mit Langkornreis
Zusatzstoff/Allergene	a1, a, c, g	a1, a			
Nährwerte	Energie: 527.82 kcal Fett : 9.012 g Kohlenhydrate : 96.622 g Schweinefleisch	Energie: 545.06 kcal Fett : 18.611 g Kohlenhydrate : 62.13 g Schweinefleisch	Energie: 430.86 kcal Fett : 7.515 g Kohlenhydrate : 70.14 g Schweinefleisch		Energie: 441.31 kcal Fett : 9.338 g Kohlenhydrate : 67.85 g Rindfleisch
Menü 2	Gebratene Puten-Medaillons an PfefferrahmsöÙe, mit Knöpfle & Prinzessbohnen	Hackbraten mit Kartoffelgratin, Gemüse und dunkler Bratensauce	Boeuf Stroganoff in Rahmsauce, dazu Kartoffelpüree	Fronleichnam	Schlemmerfilet an Gemüse- Rahmsacue dazu Salzkartoffeln
Zusatzstoff/Allergene	a1, a, c, g	i	g, j		a1, a, c, d, g, i, j, Z_1
Nährwerte	Energie: 618.57 kcal Fett : 27.545 g Kohlenhydrate : 54.618 g Geflügelfleisch	Energie: 217.1 kcal Fett : 5.01 g Kohlenhydrate : 33.567 g Schweinefleisch	Energie: 401.94 kcal Fett : 20.51 g Kohlenhydrate : 34.04 g Rindfleisch		Energie: 565.55 kcal Fett : 32.81 g Kohlenhydrate : 47.171 g Fisch
Menü 3 vegetarisch	Käsespätzle mit Röstzwiebel	Maultaschen in TomatensoÙe	Apfelstrudel mit Zimt und Zucker an Vanillesauce	Feiertag	Gnocci an Tomaten-Gorgonzola Sauce
Zusatzstoff/Allergene	a1, a, c, g	a1, a, c, f, g, i	a1,a,c,Z_6, g		a1, a, g
Nährwerte	Energie: 742.65 kcal Fett : 37.365 g Kohlenhydrate : 75.9 g vegetarisch	Energie: 666.65 kcal Fett : 37.49 g Kohlenhydrate : 58.975 g vegetarisch	Energie: 460.69 kcal Fett : 24.73 g Kohlenhydrate : 51.285 g vegetarisch		Energie: 527.82 kcal Fett : 9.012 g Kohlenhydrate : 96.622 g 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: oeswärzt-7: oewacht

- 8: mit Phosphat
- 9: mit Süßungsmittel
- 10: TafelsüÙe
- 11: Phenylalaninquelle
- 12: abführend