# Restaurant Hug

HUG-KOMPOSCH
Catering & Eventmanagement

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

| KW46 9.11-13.11.26 | MONTAG | DIENSTAG | MITTWOCH | DONNERSTAG | FREITAG |
|---|---|---|---|---|---|
| Menü 1 | **Lasagne Bolognese** | **Königsberger Klopse an Kapernsauce mit Gemüsereis** | **Linsen und Spätzle mit einem Geflügel Wienerle** | **Maultaschen an Zwiebel-Speck-Relish** | **Eintopf mit Kartoffeln, Rindfleisch und Gemüse** |
| | | | | | |
| Zusatzstoff/Allergene | a,a1,g,i,j | a,a1,c,g,i,j | a,a1,c,g,i,j | a,a1,g,i,j | a,a1,a3,g,i,j |
| Nährwerte | Energie: 453.26 kcal<br>Fett : 15.02 g<br>Kohlenhydrate : 62.405 g | Energie: 618.92 kcal<br>Fett : 30.01 g<br>Kohlenhydrate : 63.11 g | Energie: 430.86 kcal<br>Fett : 7.515 g<br>Kohlenhydrate : 70.14 g | Energie: 612.34 kcal<br>Fett : 18.929 g<br>Kohlenhydrate : 75.654 g | Energie: 441.31 kcal<br>Fett : 9.338 g<br>Kohlenhydrate : 67.85 g |
| | Rindfleisch | Schweinefleisch | Geflügelfleisch | Schweinefleisch | Schweinefleisch |
| Menü 2 | **Paprikageschnetzeltes á la creme vom Schwein mit Spätzle** | **Puten Cordon bleu an Bratkartoffeln, dunler Sauce und Gemüse** | **Schlachtplatte - Blut und Leberwurst mit Sauerkraut und Püree** | **Schweirahmgulasch an Kartoffelpüree** | **Paella Pfanne mit Putenstreifen und Fischfiletsreifen** |
| | | | | | |
| Zusatzstoff/Allergene | a,a1,g,i,j | a,a1,c,g,i,j | a,a1,c,g,i,j | a,a1,g,i,j | a,a1,a3,c,d,g,j,Z1 |
| Nährwerte | Energie: 165.33 kcal<br>Fett : 13.36 g<br>Kohlenhydrate : 23.38 g | Energie: 488.17 kcal<br>Fett : 20.578 g<br>Kohlenhydrate : 51.435 g | Energie: 815.74 kcal<br>Fett : 63.92 g<br>Kohlenhydrate : 28.01 g | Energie: 605.37 kcal<br>Fett : 21.611 g<br>Kohlenhydrate : 76.246 g | Energie: 486.58 kcal<br>Fett : 27.447 g<br>Kohlenhydrate : 39.844 g |
| | Schweinefleisch | Geflügelfleisch | Schweinefleisch | Schweinefleisch | Fisch |
| Menü 3 vegetarisch | **Pilzrisotto mit Schnittlauch verfeinert** | **Moussaka - Griechischer Gemüseauflauf vegearisch** | **Grießbrei mit Apfelmus, Zimt und Zucker** | **vegetarische Maultaschen mit Schmelzzwiebeln** | **vegetarische Gemüse Lasagne** |
| | | | | | |
| Zusatzstoff/Allergene | a,a1,c,g,i,j | a,a1,c,g,i | a,a1,c,g,i,j | g,i,j | a,a1,g,i,j |
| Nährwerte | Energie: 550.2 kcal<br>Fett : 19.442 g<br>Kohlenhydrate : 71.63 g | Energie: 380.6 kcal<br>Fett : 2.672 g<br>Kohlenhydrate : 71.2 g | Energie: 742.63 kcal<br>Fett : 29.032 g<br>Kohlenhydrate : 104.22 g | Energie: 485.56 kcal<br>Fett : 22.263 g<br>Kohlenhydrate : 53.67 g | Energie: 525.87 kcal<br>Fett : 15.278 g<br>Kohlenhydrate : 75.929 g |
| | vegetarisch | 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: gewachst
- 8: mit Phosphat
- 9: mit Süßungsmittel
- 10: Tafelsüße
- 11: Phenylalaninquelle
- 12: abführend