

Hug Komposch GmbH

Speiseplan vom 22.07.2024 – 26.07.2024 KW 30

Montag	Menü I	Penne al forno mit Salat *A1,
	Menü II	Puten Cordon Bleu mit Kartoffelgratin und Gemüse *A1,C, G
	Vegi Menü	vegetarische Reispfanne mit Grillgemüse *C, G,
Dienstag	Menü I	Currywurstpfanne mit Hörnle und Gemüse *A1, C, G,
	Menü II	Suppenfleisch mit Meerrettichsauce, Bouillon Kartoffeln und Rote Beete *A1, 9
	Vegi Menü	Hörnchen mit Erbsen, Karotten und Sahnesauce dazu ein Salat *A1,C,G,9,10
Mittwoch	Menü I	Pfannengyros mit Tsaziki und Tomaten Reismudeln *A1, G,
	Menü II	Schweinekotelette mit Kräuterbutter, Weddges und Gemüse *A1, C,G
	Vegi Menü	bunter Salatteller mit gebackenem Camenbert an Preiselbeeren *A1, 9
Donnerstag	Menü I	Gemischtes Gulasch mit Spätzle und Gemüse A1, C, F,G
	Menü II	gefüllter Putenbraten , an Rahmsauce, Brokkoli und Bandnudeln *A1,G,
	Vegi Menü	Pilzragout , mit Spätzle und Salat *A1, C, G,
Freitag	Menü I	Mini Frikadellen in Pfefferrahmsauce, Nudeln und Salat *A1, C, G, I, J
	Menü II	gebratenes Fischfilet , mit Kartoffel - Gurkensalat an Senf - Dill Dip *C, G,J
	Vegi Menü	vegetarischer Gemüseauflauf mit Salat * C,G

*

- 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**

- 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

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**