

# Hug Komposch GmbH

## Speiseplan vom 30.09.2024-04.10.2024 KW 40

<b>Montag</b>	<b>Menü I</b>	<b>Penne Carbonara</b> mit geriebenem Käse und Salat *A1,C,G,9
	<b>Menü II</b>	<b>Schashlickpfanne</b> , mit Reis und Gemüse *G
	<b>Vegi Menü</b>	<b>Penne Tomate - Mozzarella</b> , mit Salat *A1, C,G,9
<b>Dienstag</b>	<b>Menü I</b>	<b>Rinderzunge</b> , an Madeira Sauce Spätzle und Salat *L, 9
	<b>Menü II</b>	<b>Senfbraten</b> , mit Grillgemüse und Schwenkkartoffeln *J, G
	<b>Vegi Menü</b>	<b>süßer Strudel mit Vanillesauce</b> und eine Tagessuppe vorweg *A1,C,G
<b>Mittwoch</b>	<b>Menü I</b>	<b>Schweinegeschnetzeltes</b> , mit Waldpilzen und Reis *G,J
	<b>Menü II</b>	<b>Salatteller</b> , mit Putensteak und Kräuterdip *C,G,J,I
	<b>Vegi Menü</b>	<b>Vegetarischer Blumenkohlaler</b> , auf Ratatouille Gemüse und Kartoffeln *A1,C,G
<b>Donnerstag</b>	<b>Menü I</b>	
	<b>Menü II</b>	<b>Feiertag</b>
	<b>Vegi Menü</b>	
<b>Freitag</b>	<b>Menü I</b>	
	<b>Menü II</b>	<b>Brückentag</b>
	<b>Vegi Menü</b>	

-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