

Hug Komposch GmbH

Speiseplan vom 21.10.2024 – 25.10.2024 KW 43

Montag	Menü I	Kartoffeleintopf mit Wienerle und frischem Brot *A1,C,G
	Menü II	Hackbraten , mit Rahmsauce, Spätzle und Gemüse *A1,C,G,I
	Vegi Menü	Kartoffeleintopf vegetarisch mit Croutons und frischem Brot *A1,C,G,I
Dienstag	Menü I	Hähnchenbrustfilet im Speckmantel auf Rahmspinat und Gemüsereis *G
	Menü II	Rindergeschnetzletes Stroganof , mit Kartoffeln und Gemüse *,G,I
	Vegi Menü	Sellerieschnitzel auf Rahmspinat und Gemüsereis *G
Mittwoch	Menü I	Käsespätzle mit Zwiebelschmelze und Schinkenstreifen an Bratensauce *A1,G
	Menü II	Putengulasch , mit Rahmsauce, Reis und Gemüse *G
	Vegi Menü	Käsespätzle , mit Zwiebelschmelze und Salat *A1,C,G
Donnerstag	Menü I	Holzfäller Pfanne , mit Spätzle, Pilzen und Speckwürfeln in Kräuterrahm * A1,F,H
	Menü II	Zwiebelschnitzel überbacken mit Spätzle und Gemüse * A1, C,G
	Vegi Menü	Polenta Käse-Knusperschnitte auf Rahmpilzen und Kartoffelgratin * A1,E,F,G,
Freitag	Menü I	Bratwurst mit Kalbfleisch , an Zwiebelsauce, Nudeln und Salat *A1,I
	Menü II	Wildlachs im Blätterteig mit Spinatfüllung, dazu Rahmwirsing und Dampfkartoffeln A1,C, D, G,
	Vegi Menü	Broccoli-Knuspernuggets , mit Wedges Kartoffeln Sourcream Dip und Cole Slow * A1+3,G,F

-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

-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