

Hug Komposch GmbH

Speiseplan vom 28.10.2024-01.11.2024 KW 44

| | | |
|-------------------|------------------|--|
| Montag | Menü I | Penne Bolognese mit geriebenem Käse und Salat *A1,C,G,9 |
| | Menü II | Schaschlickpfanne , mit Reis und Gemüse *G |
| | Vegi Menü | Penne Arabiata , mit geriebenem Käse und Salat *A1, C,G,9 |
| Dienstag | Menü I | Rinderlebergeschnetzeltes , mit Rösti und Salat *L, 9 |
| | Menü II | Senfbraten , mit Grillgemüse und Schwenkkartoffeln *J, G |
| | Vegi Menü | süßer Strudel mit Vanillesauce und eine Tagessuppe vorweg * *A1,C,G |
| Mittwoch | Menü I | Schupfnudeln gebraten mit Speck und Sauerkraut *A1,C,G |
| | Menü II | Schweinerahmschnitzel , mit Spätzle und Gemüse *A1,C,G |
| | Vegi Menü | Vegetarische Schupfnudeln ,mit Sauerkraut und Zwiebelschmelze *A1,C,G |
| Donnerstag | Menü I | Bratwurst mit Bandnudeln und Rahmspinat *A1,C,G |
| | Menü II | Rinderrouladen , mit Spätzle und Rotkraut *A1,C,G,J,1 |
| | Vegi Menü | Spinatnudeln , Bandnudeln mit Fetakäsewürfeln und Rahmspinat, dazu Salat *A1,C,G |
| Freitag | Menü I | |
| | Menü II | Feiertag |
| | Vegi Menü | |

-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