

Speiseplan vom 06.01.2025-10.01.2025 (KW02)

Bestellungen fürs Restaurant unter: 07627 4090 003 oder kontakt@hug-komposch.de

Montag	Menü I	Feiertag
	Menü II	
	Vegi Menü	
Dienstag	Menü I	Penne al forno, mit Hackfleisch und Käse überbacken, dazu ein Salat *A1,C,G
	Menü II	Putenschnitzel paniert, mit Wedges Kräuter Dip und Salat *A1,C,G
	Vegi Menü	Käsespätzle , vegetarisch mit Zwiebelschmelze und Salat *A1,C,G
Mittwoch	Menü I	Rinderlebergeschnetzeltes mit Röstkartoffeln und Salat *A1,C,G
	Menü II	Blut und Leberwurt mit Püree und Sauerkraut *C,G
	Vegi Menü	Germknödel mit Vanillesauce und Obstsalat *A1,C,G
Donnerstag	Menü I	Lasagne Bolognese mit Salat *A1,C,G
	Menü II	Cordon Bleu mit Spätzle, Rahmsauce und Gemüse *A1,C,G
	Vegi Menü	Gefüllte Crêpes mit Nuss-Nugat-Creme und heißen Kirschen, vorweg eine Tagessuppe *A1,C,G,1
Freitag	Menü I	Cevapcici an pikanter Tomatensauce mit Reis und Paprika-Gemüse A,C,G,I,J,K/A,C,F,G,I,J/F,G,I
	Menü II	Fischfilet , überbacken mit Rahmpilzen, dazu Salzkartoffeln *D,C,G
	Vegi Menü	Mozzarella Sticks an Preiselbeeren, Wedges Kartoffeln und Rote Beet Salat *A1,C,G,1

1 = mit Farbstoff, 2 = mit Konservierungsstoff, 3 = mit Geschmacksverstärker, **4** = mit Antioxidationsmittel, 5 = geschwefelt, **6** = geschwärzt, 7 = gewachst, 8 = mit Phosphat, 9 = mit Süßungsmittel, A = Gluten haltiges Getreide B = KrebstiereC= Eier E = Erdnüsse D = Fische F= Sojabohnen G = Milch H= Schalenfrüchte I = Sellerie J = Senf K =Sesamsamen L = Schwefeldioxid und Sulfit M = Lupinen N=Weichtiere