

Hug Komposch GmbH

Speiseplan vom 27.01.2025 – 31.01.2025 KW 05

Montag	Menü I	Kartoffeleintopf mit Wienerle und Brot *A1,C,G
	Menü II	Schweinebraten an Bratensauce mit Nudeln und Karottengemüse *A1,C,G
	Vegi Menü	Gefüllte Zucchini mit Gemüse, Nudeln an Sahnesauce *A1,C,G
Dienstag	Menü I	Gefüllte Paprika mit Reis und Salat A1,C,G
	Menü II	Wiesentäler Beinschinken an Bratensauce, Kartoffelgratin und Sauerkraut *G
	Vegi Menü	Nudelpfanne , Penne mit Gemüse und Käse überbacken *A1,C,G
Mittwoch	Menü I	Spätzle Pfanne , mit Rahmfiletstreifen, Gemüse und Käse überbacken *A1,C,G
	Menü II	Schweinerouladen mit Kartoffelgratin und Bohnengemüse *G
	Vegi Menü	Kaiserschmarren mit Obstkompott und einer Tagessuppe vorweg *A1,C,G
Donnerstag	Menü I	Bauernwurst mit Sauerkraut und Schupfnudeln A1,C,G
	Menü II	Putengeschnetzeltes an Curryrahm , mit Reis und Salat *G
	Vegi Menü	gebackener Camembert , mit Preiselbeeren und Kartoffelgratin *A1,C,G
Freitag	Menü I	Fleischkäse gebacken , mit Zwiebelsauce und Kartoffelsalat lau warm * C
	Menü II	Fischfilet Bordolaise , mit Kartoffeln und Spinat *A1,D,C,G
	Vegi Menü	Vegetarischer Bratling an Zitronen Hollandaise mit Kartoffeln und Salat *A1,C,G

1 = mit Farbstoff,
4 = mit Antioxidationsmittel,
7 = gewachst,

2 = mit Konservierungsstoff,
5 = geschwefelt,
8 = mit Phosphat,

3 = mit Geschmacksverstärker,
6 = geschwärzt,
9 = mit Süßungsmittel,

A = Gluten haltiges Getreide
D = Fische
G = Milch
J = Senf
M = Lupinen

B = Krebstiere
E = Erdnüsse
H = Schalenfrüchte
K = Sesamsamen
N = Weichtiere

C = Eier
F = Sojabohnen
I = Sellerie
L = Schwefeldioxid und Sulfid