

Hug Komposch GmbH

Speiseplan vom 07.4.2025-11.4.2025 KW 15

Montag	Menü I	Indisches Linsencurry mit Putensteifen *C,G
	Menü II	Kohlroulade mit Kartoffeln und Salat *A1,G,J,I
	Vegi Menü	Indisches Linsencurry vegetarisch *C,G
Dienstag	Menü I	Käsespätzle , mit Zwiebelschmelze, Speck und Salat *A1,C,G
	Menü II	Putenschnitzel paniert mit Spätzle, Bratensauce und Gemüse *A1,C,G
	Vegi Menü	Käsespätzle mit Zwiebelschmelze und Salat *A1,C,G
Mittwoch	Menü I	Rinderlebergeschnetzeltes mit Röstkartoffeln und Salat *C,G
	Menü II	Cevapcici in Paprikasauce mit Weddges und Grillgemüse *A1,C,G
	Vegi Menü	Dampfnudel mit Vanillesauce und Obstsalat *A1,C,G,9,3
Donnerstag	Menü I	Lasagne Bolognese mit Salat *A1,C,G
	Menü II	Cordon Bleu , mit Spätzle, Rahmsauce und Gemüse *A1,C,G
	Vegi Menü	Spinatnudeln , Bandnudeln mit Fetakäsewürfeln und Rahmspinat, dazu Salat *A1,C,G
Freitag	Menü I	Mini Frikadellen in Pfefferrahmsauce mit Spätzle und Gemüse *I,C,G
	Menü II	Fischfilet Bordolaise , mit Salzkartoffeln und Kartoffel- Gurkensalat *A1,D,G
	Vegi Menü	Vegetarischer Kichererbseneintopf mit frischem Brot *C,G,i;J

-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