

Hug Komposch GmbH

Speiseplan vom 14.4.2025-18.4.2025 KW 16

Montag	Menü I	Penne al forno mit Hackfleischsauce und Käse überbacken, dazu Salat *A1,C,G
	Menü II	Hähnchenschenkel mit Knoblauch Kräuterdip, Wedges und Cole Slow *A1,G,J,I
	Vegi Menü	Penne Gorgonzola mit Salat *A1,C,G
Dienstag	Menü I	Saure Kutteln an Weißweinsauce mit Rösti und Salat *C,G
	Menü II	Ungarische Fleischspieße mit Schaschliksauce, Reis und Gemüse *F,J
	Vegi Menü	Gemüseschnitzel mit Schaschliksauce, Reis und Gemüse *A1,C,G
Mittwoch	Menü I	Gyros mit Zaziki, Tomatenreis und Grillgemüse *G
	Menü II	Schinkenbraten mit Bärlauchrahm, Kartoffeln und Frühlingsgemüse *C,G
	Vegi Menü	Tomatenreis mit Gemüse und gebackenen Schafskäse Ecken *A1,C,G
Donnerstag	Menü I	Schweinesteak mit Kräuterbutter dazu Bratkartoffeln und Salat *A1,C,G
	Menü II	Gnocchi in Spargelrahm mit Filetstreifen von der Pute *A1,C,G
	Vegi Menü	vegetarische Gnocchi in Spargelrahm *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