

Hug Komposch GmbH

Speiseplan vom 21.4.2025-25.4.2025 KW 17

Montag	Menü I	
	Menü II	Feiertag
	Vegi Menü	
Dienstag	Menü I	gefüllte Paprika mit Reis und Salat *A1,C,G
	Menü II	Wiesentäler Beinschinken an Bratensauce, Kartoffelgratin und Sauerkraut *F,J
	Vegi Menü	Nudelpfanne , Penne mit Gemüse und Käse überbacken *A1,C,G
Mittwoch	Menü I	Spätzlepfanne mit Rahmfiletstreifen, Gemüse und Käse überbacken *G
	Menü II	Gulasch ungarische Art mit Serviettenknödeln und Salat *A1,C,G
	Vegi Menü	Kaiserschmarren mit Obstkompott und einer Tagessuppe Vorweg *A1,C,G
Donnerstag	Menü I	Schübling mit Sauerkraut und Schupfnudeln *A1,C,G
	Menü II	Rinderrouladen mit Spätzle und Rotkraut *A1,C,G
	Vegi Menü	Blumenkohlaler mit Kartoffelgratin und Gemüse *A1,C,G
Freitag	Menü I	Fleischkäse gebacken mit Zwiebelsauce und Kartoffelsalat lau warm *C,G
	Menü II	Fischfilet paniert mit Kartoffeln und Spinat *A1,C,D,G
	Vegi Menü	Omlett gefüllt mit Spinat dazu Kartoffeln, Sauce Hollandaise und Salat *A1,C,G

-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