



Partyservice Hug GmbH

Speiseplan vom 13.03.2023 – 17.03.2023 KW 11

Montag	Menü I	Krautschupfnudeln mit Bauernwurst und Salat *A,C,F,G/1,2,3,9, A, C, F, I, J, L
	Menü II	Hähnchenschnitzel in Knusperpanade an Asiagemüse, Reis und Sojasauce *A,F,G,I,J,
	Vegi Menü	Vegetarische Krautschupfnudeln mit Salat *A, C, F, I, J, L
Dienstag	Menü I	Schweinegulasch mit Nudeln und Gemüse *A,C,G,I/A,C,G/A,C,G,I
	Menü II	Saures Rinderlebergeschnetzeltes an Kartoffelpüree und Salat 1,2,3,9,S,C,F,G,I,J,L
	Vegi Menü	Blumenkohlmedaillons an Gemüse mit Kartoffelpüree *A,C,G,I/G,A
Mittwoch	Menü I	Gyrosplatte mit Zaziki, Bratkartoffeln und Salat *1,2,3,9,A,C,F,G,I,J,L
	Menü II	Kalbsgulasch mit Spätzle und Gemüse * A,C,G,I/A,C/A,C,G,I
	Vegi Menü	Kaiserschmarren mit Apfelkompott, vorweg eine Tagessuppe * A,E,G,M
Donnerstag	Menü I	Überbackene Frikadelle mit Tomaten und Käse, Kartoffelrösti und Salat *1,2,3,9,A,C,E,F,G,H,I,J,K,L
	Menü II	Schaschlikplatte mit Kartoffelgratin und Gemüse *A,C,G,I/A,C,G,I,K/A,C,G,I
	Vegi Menü	Linseneintopf mit Kartoffeln, dazu Salat *C,E,F,G,H,I,J,K,/ 1,2,3,9, A, C, F, I, J, L
Freitag	Menü I	Kalbsbratwurst an Zwiebelsauce mit Dampfkartoffeln und Salat *A,C,F,G,I,J/A,C,G,I/1,2,3,9,A,C,F,I,J,L
	Menü II	Seelachsfilet im Bierteig an Spinat, Kräuterremoulade und Reis *A,C,F,G,I/A,C,F,G,I,J/A,C,G,I
	Vegi Menü	Gebackene Champignons mit Gemüse und Dampfkartoffeln *A,C,G,I/A,C,F,G,I,J/A,C,G,I

1 = mit Farbstoff,

4 = mit Antioxidationsmittel,

7 = gewachst,

A = Gluten haltiges Getreide

D = Fische

G = Milch

J = Senf

M = Lupinen

2 = mit Konservierungsstoff,

5 = geschwefelt,

8 = mit Phosphat,

B = Krebstiere

E = Erdnüsse

H = Schalenfrüchte

K = Sesamsamen

N = Weichtiere

3 = mit Geschmacksverstärker,

6 = geschwärzt,

9 = mit Süßungsmittel,

C = Eier

F = Sojabohnen

I = Sellerie

L = Schwefeldioxid und Sulfit