

589100 Schulen Hürth Monat Oktober 2026

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
28.09.-02.10.2026 KW 40	Menü 1	Rinderfrikadelle <R> auf Tomatenragout dazu Penne	Panierte Fischstäbchen aus Alaska Seelachs <F>, Rahmspinat dazu Kartoffelpüree	Chicken-Nuggets <G>, Tomatenrahmsauce dazu Bunte Spiralnudeln, Eisbergsalat, Joghurt Dressing Sylter Art	
	Menü 2 vegetarisch	Reibekuchen "Hausfrauen Art" <V> mit Apfelkompott dazu Eisberg-Gurkensalat mit Joghurt-Kräuter Dressing	Rösti aus Blumenkohl, Kartoffeln und Käse <V>, Erbsen in heller Cremesauce und Salzkartoffeln	Gemüsebolognese auf Fusilli dazu Eisberg-Tomatensalat mit Joghurt Dressing Sylter Art	
	Salatteller	gemischter Salat von der Salatbar, Gefüllte Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung <V> dazu Brötchen	gemischter Salat von der Salatbar, Walnusskerne, Putenbrustschinken dazu Brötchen	gemischter Salat von der Salatbar, Sahneheringsfilet dazu Brötchen	
	Dessert	Pfirsich-Maracuja-Joghurt	Mandarinen-Joghurt	frisches Obst	
05.10.-09.10.2026 KW 41	Menü 1	Hähnchenbruststreifen <G> auf Gemüse-Reis aus Mais, Paprika und Erbsen dazu Paprikamark-Dip	Hamburger Brötchen mit Rinderhacksteak <R>, Texicana Salsa Tomaten Chili, Eisbergsalat mit Gurke und, Tomate dazu gebackene Kartoffelspalten und Tomatenketchup	Geflügel-Leberkäse <G>, Sauerkraut ohne Speck, Kartoffelpüree, Senf	
	Menü 2 vegetarisch	Pfannengemüse "Asiatische Art" mit Kichererbsen, Möhren, Erbsen und Mais in süß-saurer Sauce <V> dazu Langkornreis	Champignonragout mit Erbsen und Karotten auf Penne dazu Rohkost aus Gurke, Möhrenstiften und Kohlrabi Sticks	Eierspätzle, Spinat-Käsesauce <V>, Karotten	
	Salatteller	gemischter Salat von der Salatbar, Weinblätter mit Reis gefüllt dazu Brötchen	gemischter Salat von der Salatbar, grüne Oliven, Aioli Dip, Croutons dazu Brötchen	gemischter Salat von der Salatbar, Grillgemüse dazu Brötchen	
	Dessert	Kirschjoghurt	frisches Obst	Pfirsich-Maracuja-Joghurt	
12.10.-16.10.2026 KW 42	Menü 1	Geflügelbällchen mit Brokkoli, Petersiliensoße und Langkornreis	Schlemmerfilet von Alaska Seelachs mit Kräuterauflage "Bordelaiser Style" auf Gemüse-Langkornreis dazu Eisbergsalat mit Gurke, Tomate und Joghurt-Kräuter Dressing	Linsensuppe mit Kartoffeln, Porre und Möhren dazu eine Geflügelwienener <G> und ein Kaiserbrötchen	
	Menü 2 vegetarisch	Vegetarisches Chili mit Kidneybohnen, Tomaten, Paprika und Mais <V>, Langkornreis und Eisbergsalat mit French-Dressing	Rührei <V>, Möhren in Petersiliensoße <V> dazu Kartoffelpüree	Linsenbällchen aus Kartoffeln und braunen Linsen <V> auf Penne, Tomaten-Käse-Soße <V>	
	Salatteller	gemischter Salat von der Salatbar, Kidneybohnen und Mais, Gouda geraspelt dazu Brötchen	gemischter Salat von der Salatbar, gebackene Kartoffelspalten, Kichererbsen dazu Brötchen	gemischter Salat von der Salatbar, Laugenbrezel	
	Dessert		frisches Obst	Butterkeks-Milchpudding	

19.10.-23.10.2026 KW 43	Menü 1	Herbstferien		Herbstferien	Herbstferien	
	Menü 2 vegetarisch	Herbstferien		Herbstferien	Herbstferien	
	Salatteller	Herbstferien		Herbstferien	Herbstferien	
	Dessert	Herbstferien		Herbstferien	Herbstferien	
26.10.-30.10.2026 KW 44	Menü 1	Herbstferien		Herbstferien	Herbstferien	
	Menü 2 vegetarisch	Herbstferien		Herbstferien	Herbstferien	
	Salatteller	Herbstferien		Herbstferien	Herbstferien	
	Dessert	Herbstferien		Herbstferien	Herbstferien	

Speiseplan ohne Gewähr. Wir weisen daraufhin, dass die Inhaltsstoffe (Allergene und Zusatzstoffe) der Speisen endgültig am Ort der Speisenausgabe gekennzeichnet sind.