589100 Schulen Hürth Monat November 2026

		Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
02.11.-06.11.2026 KW 45	**Menü 1**	Hühnerfleisch <G>, Tomatensoße mit Gemüsewürfeln <V> dazu Fusilli, Gouda geraspelt		Panierter Alaska-Seelachs in Fischform <F>, Dillsoße <V> dazu Kartoffel-Möhrenstampf	Cili con Carne <R> mit Langkornreis dazu Eisberg-Gurkensalat und Joghurt-Kräuter Dressing	
	Menü 2 vegetarisch	Eieromelette, "Natur" <V> auf Rahmspinat dazu Kartoffelpüree		Penne auf Käsesoße, Rote Bete Bacon, Chinakohl- Möhrensalat mit Joghurt-Kräuter Dressing	überbackene Kartoffeln <V> dazu Rahmgemüse aus Blumenkohl, Bohnen, Karotten und Erbsen	
	Salatteller	gemischter Salat von der Salatbar, Hirtenkäse, Rote Bete Streifen dazu Brötchen		gemischter Salat von der Salatbar, Mozzarella dazu Brötchen	gemischter Salat von der Salatbar, Hähnchen-Krusty <G> dazu Brötchen	
	Dessert			frisches Obst	Butterkeks-Milchpudding	
09.11.-13.11.2026 KW 46	**Menü 1**	Rinderfrikadelle <R> auf Tomatenragout dazu Penne		Panierte Fischstäbchen aus Alaska Seelachs <F>, Rahmspinat dazu Kartoffelpüree	Chicken-Nuggets <G>, Tomatenrahmsoße 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 Cremesoße 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	
16.11.-20.11.2026 KW 47	**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 Soße <V> dazu Langkornreis		Champignonragout mit Erbsen und Karotten auf Penne dazu Rohkost aus Gurke, Möhrenstiften und Kohlrabi Sticks	Eierspätzle, Spinat-Käsesoße <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	

23.11..-27.11.2026 KW 48	**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 Geflügelwiener <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	

30.11..-04.12.2026 KW 49	**Menü 1**	Rinderfrikadelle <R> mit Brokkoli, Petersiliensoße <V>, Langkornreis		Schlemmerfilet "Bordelaise " vom Alaska Seelachs <F>, Rahmspinat, Kartoffelpüree	Geflügelbratwurst <G>, Tomatenketchup, Pommes frites, Eisberg-Gurkensalat mit Joghurt-Kräuter Dressing	
	Menü 2 vegetarisch	Kartoffel-Blumenkohl-Möhren-Auflauf <V>		Kleine Pellkartoffeln, Kräuterquarkdip, Bauernsalat mit Gurke, Paprika, Tomaten, Mais und Eisberg <V>, Italienisches Dressing	Quinoa-Erbsen-Frikadelle <V> auf Langkornreis mit Kräutersoße <V>	
	Salatteller	Gemischter Salat von der Salatbar dazu Brötchen		gemischter Salat von der Salatbar dazu Brötchen	gemischter Salat von der Salatbar dazu Brötchen	
	Dessert	Pfirsich-Maracuja-Joghurt		frisches Obst	Apfelkompott	

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