

Hürth Monat August 2021



		Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
02.08.-06.08.2021 KW 31	Stammessen	Sommerferien		Sommerferien	Sommerferien	
	Vegetarisch	Sommerferien		Sommerferien	Sommerferien	
	Salatteller	Sommerferien		Sommerferien	Sommerferien	
	Dessert	Sommerferien		Sommerferien	Sommerferien	
09.08.-13.08.2021 KW 32	Stammessen	Sommerferien		Sommerferien	Sommerferien	
	Vegetarisch	Sommerferien		Sommerferien	Sommerferien	
	Salatteller	Sommerferien		Sommerferien	Sommerferien	
	Dessert	Sommerferien		Sommerferien	Sommerferien	
16.08.-20.08.2021 KW 33	Stammessen	Sommerferien		Tagliatelle "Spinaci" mit Lachs<F>, Chinakohlsalat	Gebrautes Hähnchenbrustfilet, Naturreis, Paprikarahmsauce, Sommergemüse	
	Vegetarisch	Sommerferien		Vollkornspirelli dazu Tomatensoße mit Familiengemüse und Hartkäse gerieben	Reibekuchen "Hausfrauen Art" <V> mit Apfelmus, Möhrenrohkost	
	Salatteller	Sommerferien		Bunter Hirtensalat mit Oliven, Tomaten, Hirtenkäse und Blattsalat in Vinaigrette,	Salatteller mit Kopfsalat, Radicchio, Weintrauben, Ananas, Melone, Käse, Sonnenblumenkerne und Joghurt Dressing	
	Dessert	Sommerferien		Dessertvariation oder Frischobst der Saison (kann alle Allergene enthalten)	Dessertvariation oder Frischobst der Saison (kann alle Allergene enthalten)	
23.08.-27.08.2021 KW 34	Stammessen	Ravioli mit Hähnchenfleisch dazu Tomatensalat		Köfte, kleine Frikadellen aus Rindfleisch <R> dazu Kräuterdip und Bulgur mit Gemüse	Backfisch aus Alaska Seelachs mit Tomatensoße <V>, Vollkorndudeln und einem Beilagensalat	

23.08.-27.08.2021 KW 34	Vegetarisch	Gnocchi Gemüse Pfanne mit Currysoße und Rohkost mit Paprika, Kohlrabi, Karotten und Dip		Schwäbische Eierspätzle mit Sommergemüse und Gouda geraspelt überbacken dazu Kräuterdip	Vollkornnudeln mit Tomatensoße und Hirtenkäse als Topping dazu ein Rohkostsalat	
	Salatteller	Eisbergsalat mit Radieschen und Eiern, dazu "Baked Potatoe" mit Sourcreme <V>		Salat mit gebackenem Camembert und Wildpreiselbeeren <V>	Blattsalate mit Radieschen und Kartoffeltasche <V>	
	Dessert	Dessertvariation oder Frischobst der Saison (kann alle Allergene enthalten)		Dessertvariation oder Frischobst der Saison (kann alle Allergene enthalten)	Dessertvariation oder Frischobst der Saison (kann alle Allergene enthalten)	

30.08.-03.09.2021 KW 35	Stammessen	Mini-Ravioli mit Ricotta-Spinat-Füllung <V> mit Käsesoße dazu Tomatensalat		Falafelbällchen aus Kirchererbsen <V>, Kräuterdip, Bulgur-Pilaw	Ravioli mit Hähnchenfleisch mit Tomatensoße <V> und einem Beilagensalat	
	Vegetarisch	Wildreispfanne mit Ananas <V> (Langkornreis, Wildreis, Brokkoli, Paprikastreifen, Möhren Erbsen und Ananas)		2 Stk Teller-Kartoffelrösti mit Sommergemüse und Gouda geraspelt überbacken dazu Kräuterdip	Vollkorn Penne mit Vegetarische Bolognese <V> dazu Apfel-Möhrenrohkost	
	Salatteller	Eisbergsalat mit Radieschen und Eiern, dazu "Baked Potatoe" mit Sourcreme <V>		Salat mit gebackenem Camembert und Wildpreiselbeeren <V>	Blattsalate mit Radieschen und Kartoffeltasche <V>	
	Dessert	Dessertvariation oder Frischobst der Saison (kann alle Allergene enthalten)		Dessertvariation oder Frischobst der Saison (kann alle Allergene enthalten)	Dessertvariation oder Frischobst der Saison (kann alle Allergene enthalten)	



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