

Hürth Monat September 2021



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
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)	
06.09.-10.09.2021 KW 36	Stammessen	Hähnchen-Brustfilet Knuspermantel mit Tomatensoße dazu Vollkornnudeln und Kopfsalat mit Zitronendressing	Vollkornnudel Auflauf mit buntem Gemüse und Tomatensoße dazu bunter Salat	Alaska Seelachsfilet paniert dazu Kräuterrahmsoße und Langkornreis sowie Brokkoligemüse	
	Vegetarisch	Rührei <V> mit Stampfkartoffeln dazu Rahmspinat	Pfannkuchen mit vegetarischer Bolognese gefüllt <V> mit Salzkartoffeln dazu Familiengemüse	Veggie Currywurst <V> mit Naturreis und Kräuterquark dazu Coleslaw	
	Salatteller	Bunter Salat mit Chinakohl, Eisbergsalat, Möhrenstreifen, Mais und Kartoffelbuchstaben <V>	Falafelbällchen aus Kirchererbsen <V> mit Wintersalaten	Chefsalat mit Blattsalat, Tomate, Gurke, Schinken, Käse und Brötchen<S>	
	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)	
13.09.-17.09.2021 KW 37	Stammessen	Vegetarische Maultaschen in Brühe < V > dazu ein Beilagensalat	Tagliatelle "Spinaci" mit Lachs<F>, Chinakohlsalat	Hähnchenbrustfilet mit Rahmsoße, Semmelknödel und Gemüse	
	Vegetarisch	Veggi-Schnitzel aus Soja <V> mit Naturreis und Asia Curry Gemüse Mischung in Asiatische Gemüsesoße süß-sauer	Spaghetti dazu Tomatensoße mit Sommergemüse und Hartkäse gerieben	Nudel-Brokkoli-Auflauf "vegetarisch" <V> und ein Beilagensalat	
	Salatteller	Salatteller mit Eichblatt, Frisee, Tomaten, Rucola, Chicorée, Calamari und Knoblauch Dressing	Bunter Hirten Salat mit Oliven, Tomaten, Hirtenkäse und Blattsalat in Vinaigrette,	Salatteller mit Kopfsalat, Radicchio, Weintrauben, Ananas, Melone, Käse, Sonnenblumenkerne und Joghurt Dressing	
	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)	

20.09.-24.09.2021 KW 38	Stammessen	Hähnchen-Brustfilet Knuspermantel mit Tomatensoße dazu Vollkornnudeln und Kopfsalat mit Zitronendressing		Grüne Bandnudeln mit Tomaten Mozzarella Soße dazu Endiviensalat	Gegrilltes Seelachsfilet dazu Sauerrahmsoße mit Kräutern und Naturreis sowie Brokkoli "Natur"	
	Vegetarisch	Rührei <V> mit Stampfkartoffeln dazu Rahmspinat		Veggie-Geschnetzeltes aus Soja in Soße <V> mit Salzkartoffeln dazu Karotten Scheiben	Pizza-Schnitte "Margherita" <V> mit Kräuterquark dazu Coleslaw	
	Salatteller	Bunter Salat mit Chinakohl, Eisbergsalat, Möhrenstreifen, Mais und Kartoffelbuchstaben <V>		Falafelbällchen aus Kirchererbsen <V> mit Wintersalaten	Chefsalat mit Blattsalat, Tomate, Gurke, Schinken, Käse und Brötchen<S>	
	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)	

27.09.-01.10.2021 KW 39	Stammessen	Gebrautes Hähnchenbrustfilet, Naturreis, Paprikarahmsoße, Sommergemüse		Gemüse-Kartoffel-Rösti <V> an Cremesoße mit Salzkartoffeln dazu ein Beilagensalat	Tagliatelle "Spinaci" mit Lachs<F>, Chinakohlsalat	
	Vegetarisch	Reibekuchen "Hausfrauen Art" <V> mit Apfelmus, Möhrenrohkost		Vegetarisches Chili <V> mit Naturreis	Vollkornspirelli dazu Tomatensoße mit Familiengemüse und Hartkäse gerieben	
	Salatteller	Salatteller mit Kopfsalat, Radicchio, Weintrauben, Ananas, Melone, Käse, Sonnenblumenkerne und Joghurt Dressing		Salatteller mit Eichblatt, Frisee, Tomaten, Rucola, Chicorée, Calamaris und Knoblauch Dressing	Bunter Hirtensalat mit Oliven, Tomaten, Hirtenkäse und Blattsalat in Vinaigrette,	
	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.