

589100 Schulen Hürth Monat Februar 2025

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
03.02.-07.02.2025 KW 6	Menü 1	Rinderbolognese mit Tomaten, Lauch und Möhren <R> auf Nudeln		Alaska-Seelachsschnitte, natur, gebraten, <F>, Velouté, Erbsen und Möhrengemüse, Salzkartoffeln	Geflügel Cevapcici <G> mit Paprikadip, Risi-Bisi und Krautsalat mit Paprika
	Menü 2 vegetarisch	Schupfnudeln <V> in Helle Rahmsoße dazu Erbsen und geriebenen Käse		Milchreis <V> mit Zimt und Zucker	Vegetarische Kartoffelsuppe <V> dazu ein Baguette Brötchen
	Salatteller	Großer gemischter Salat von der Salatbar mit einem, Hähnchenbruststreifen <G> dazu Brötchen		Großer gemischter Salat von der Salatbar mit einem, Gebackener Camembert <V> dazu Brötchen	Großer gemischter Salat von der Salatbar mit einem, Ei <V> dazu Brötchen
	Dessert	Kirschjoghurt		Waldfrucht Joghurt	Pfirsich-Maracuja-Joghurt
10.02.-14.02.2025 KW 7	Menü 1	Hühnerfleisch <G> in Gemüse-Tomatensoße dazu Fusilli und geriebenen Käse		Alaska Seelachs "Fischlis Knusperpanade" <F> auf Dillsoße dazu Kartoffel-Möhrenstampf	Chili con Carne mit Rinderhack <R> mit Langkornreis dazu Eisberg-Gurkensalat und Joghurt-Kräuter Dressing
	Menü 2 vegetarisch	Eieromelette <V> auf Rahmspinat dazu Kartoffelpüree		Penne auf Käsesoße dazu Rote Bete Bacon, Chinakohl- Möhrensalat mit Joghurt-Kräuter Dressing	überbackene Kartoffeln <V> dazu Rahmgemüse aus Blumenkohl, Bohnen, Karotten und Erbsen
	Salatteller	Großer gemischter Salat von der Salatbar mit einem, Hirtenkäse, Rote Bete Streifen dazu Brötchen		Großer gemischter Salat von der Salatbar mit einem, Mozzarella dazu Brötchen	Großer gemischter Salat von der Salatbar mit einem, Chicken Wings <G> dazu Brötchen
	Dessert	Joghurt Erdbeer		Honigmelone	Butterkeks-Milchpudding
17.02.-21.02.2025 KW 8	Menü 1	Rinderfrikadelle <R> auf Tomatenragout dazu Penne		Fischstäbchen <F> auf 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 Rahm und Salzkartoffeln	Vegetarische Bolognese <V> auf Fusilli dazu Eisberg-Tomatensalat mit Joghurt Dressing Sylter Art
	Salatteller	Großer gemischter Salat von der Salatbar mit einem, Gefüllte Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung <V> dazu Brötchen		Großer gemischter Salat von der Salatbar mit einem, Birne, Walnusskerne, Putenbrustschinken dazu Brötchen	Großer gemischter Salat von der Salatbar mit einem, Sahnheeringsfilet dazu Brötchen
	Dessert	Pfirsich-Maracuja-Joghurt		Mandarinen-Joghurt	Apfelkompott
24.02.-28.02.2025 KW 9	Menü 1	Hähnchenbruststreifen <G> auf Gemüse-Reis aus Mais, Paprika und Erbsen dazu Paprikamark-Dip		Rinderbolognese <R> auf Spiralnudeln	Weiberfastnacht

24.02.-28.02.2025 KW 9	Menü 2 vegetarisch	Pfannengemüse "Asiatische Art" mit Kichererbsen, Möhren, Erbsen und Mais in süß-saurer Soße <V> dazu Langkornreis		Buntes Champignon-Ragout mit Erbsen und Karotten auf Penne dazu Rohkost aus Gurke, Möhrenstiften und Kohlrabi Sticks	Weiberfastnacht	
	Salatteller	Großer gemischter Salat von der Salatbar mit einem, Weinblätter mit Reis gefüllt dazu Brötchen		Großer gemischter Salat von der Salatbar mit einem, grüne Oliven, Avocado-Quark-Dip, Croutons dazu Brötchen	Weiberfastnacht	
	Dessert	Kirschjoghurt		frisches Obst	Weiberfastnacht	

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