

589100 Schulen Hürth Monat Mai 2026

		Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
27.04.-01.05.2026 KW 18	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	Linseneintopf aus Linsen, Kartoffeln, Sellerie, und Möhren mit Geflügelwürstchenscheiben <G> dazu ein Kaiserbrötchen	
	Menü 2 vegetarisch	Vegetarisches Chili mit Kidneybohnen, Tomaten, Paprika und Mais <V> dazu Langkornreis und Eisbergsalat mit French-Dressing		Rührei <V> auf Möhren in Rahmsoße dazu Kartoffelpüree	"Gemüse-Köttbullar" aus Erbsen, Mais, Möhren und Grünkohl <V> auf Penne mit Tomaten-Käsesoße	
	Salatteller	Großer gemischter Salat von der Salatbar mit einem, Bohnengemüse Mexikanisch, Hartkäse gerieben dazu Brötchen		Großer gemischter Salat von der Salatbar mit einem, gebackene Kartoffelspalten, Kichererbsen dazu Brötchen	Bauernsalat mit Gurke, Paprika, Tomaten, Eisbergsalat und Feta mit Essig-Öl-Dressing <V>, Laugenbrezel	
	Dessert	Joghurt Erdbeer		Honigmelone	Butterkeks-Milchpudding	
04.05.-08.05.2026 KW 19	Menü 1	Rinderfrikadelle <R> mit Brokkoli, Petersiliensoße <V>, Langkornreis		Fischfrikadelle <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	
11.05.-15.05.2026 KW 20	Menü 1	Bolognese mit Rinderhackfleisch und feinen Möhren-, Sellerie- und Lauchwürfeln <R> auf Nudeln		Alaska-Seelachsschnitte, natur, gebraten, <F>, Velouté, Erbsen und Möhregemüse, Salzkartoffeln	Feiertag	
	Menü 2 vegetarisch	Schupfnudeln <V> in Helle Rahmsoße dazu Erbsen, Gouda, gerieben		Milchreis <V> mit Zimt und Zucker	Feiertag	
	Salatteller	gemischter Salat von der Salatbar, Hähnchenbruststreifen <G> dazu Brötchen		gemischter Salat von der Salatbar, Gebackener Camembert <V> dazu Brötchen	Feiertag	
	Dessert	Kirschjoghurt		Waldfrucht Joghurt	Feiertag	

18.05.-22.05.2026 KW 21	Menü 1	Hühnerfleisch <G>, Tomatensoße mit Gemüsewürfeln <V> dazu Fusilli, Gouda geraspelt		Panierte 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	Joghurt Erdbeer		frisches Obst	Butterkeks-Milchpudding	

25.05.-29.05.2026 KW 22	Menü 1	Feiertag		Panierte Fischstäbchen aus Alaska Seelachs <F>, Rahmspinat dazu Kartoffelpüree	Chicken-Nuggets <G>, Tomatenrahmsauce dazu Bunte Spiralnudeln, Eisbergsalat, Joghurt Dressing Sylter Art	
	Menü 2 vegetarisch	Feiertag		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	Feiertag		gemischter Salat von der Salatbar, Walnusskerne, Putenbrustschinken dazu Brötchen	gemischter Salat von der Salatbar, Sahneheringsfilet dazu Brötchen	
	Dessert	Feiertag		Mandarinen-Joghurt	frisches Obst	

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