

589100 Schulen Hürth Monat April 2026

		Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
30.03.-03.04.2026 KW 14	Menü 1	Osterferien		Osterferien	Osterferien	
	Menü 2 vegetarisch	Osterferien		Osterferien	Osterferien	
	Salatteller	Osterferien		Osterferien	Osterferien	
	Dessert	Osterferien		Osterferien	Osterferien	
06.04.-10.04.2026 KW 15	Menü 1	Ferien		Ferien	Ferien	
	Menü 2 vegetarisch	Ferien		Ferien	Ferien	
	Salatteller	Ferien		Ferien	Ferien	
	Dessert	Ferien		Ferien	Ferien	
13.04.-17.04.2026 KW 16	Menü 1	Rinderfrikadelle <R> auf Tomatenragout dazu Penne		Fischstäbchen <F> auf Rahmspinat dazu Kartoffelpüree	Chicken-Nuggets <G>, Tomatenrahmsauce 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, Sahnheringsfilet dazu Brötchen	
	Dessert	Pfirsich-Maracuja-Joghurt		Mandarinen-Joghurt	Apfelkompott	
20.04.-24.04.2026 KW 17	Menü 1	Hähnchenbruststreifen <G> auf Gemüse-Reis aus Mais, Paprika und Erbsen dazu Paprikamark-Dip		Hamburger Sesam Brötchen mit Hamburger Pattie, Texicana Salsa Tomaten Chili, Eisbergsalat mit Gurke und, Tomate dazu gebackene Kartoffelspalten und Tomatenketchup	Geflügel-Leberkäse <G>, Sauerkraut ohne Speck, Kartoffelpüree, Senf	

20.04.-24.04.2026 KW 17	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	Spinatspätzle auf Käse-Karottensoße	
	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, Aioli Dip, Croutons dazu Brötchen	Großer gemischter Salat von der Salatbar mit einem, Grillgemüse dazu Brötchen	
	Dessert	Kirschjoghurt		frisches Obst	Pfirsich-Maracuja-Joghurt	

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	

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