

## 589100 Schulen Hürth Monat September 2026

|                            |                           | Montag  | Dienstag | Mittwoch   | Donnerstag   | Freitag |
|----------------------------|---------------------------|---|----------|--|--|---------|
| 31.08.-04.09.2026<br>KW 36 | <b>Menü 1</b>             | Ferien  |          | Schlemmerfilet von Alaska Seelachs mit Kräuterauflage "Bordelaiser Style" auf Gemüse-Langkornreis dazu Eisbergsalat mit Gurke, Tomate und Joghurt-Kräuter Dressing | Linsensuppe mit Kartoffeln, Porre und Möhren dazu eine Geflügelwiener <G> und ein Kaiserbrötchen       |         |
|                            | <b>Menü 2 vegetarisch</b> | Ferien  |          | Rührei <V>, Möhren in Petersiliensoße <V> dazu Kartoffelpüree  | Linsenbällchen aus Kartoffeln und braunen Linsen <V> auf Penne, Tomaten-Käse-Soße <V>                  |         |
|                            | <b>Salatteller</b>        | Ferien  |          | gemischter Salat von der Salatbar, gebackene Kartoffelspalten, Kichererbsen dazu Brötchen  | gemischter Salat von der Salatbar, Laugenbrezel  |         |
|                            | <b>Dessert</b>            | Ferien  |          | frisches Obst  | Butterkeks-Milchpudding  |         |
| 07.09.-11.09.2026<br>KW 37 | <b>Menü 1</b>             | Rinderfrikadelle <R> mit Brokkoli, Petersiliensoße <V>, Langkornreis                          |          | Schlemmerfilet "Bordelaise " vom Alaska Seelachs <F>, Rahmspinat, Kartoffelpüree   | Geflügelbratwurst <G>, Tomatenketchup, Pommes frites, Eisberg-Gurkensalat mit Joghurt-Kräuter Dressing |         |
|                            | <b>Menü 2 vegetarisch</b> | Kartoffel-Blumenkohl-Möhren-Auflauf <V>   |          | Kleine Pellkartoffeln, Kräuterquarkdip, Bauernsalat mit Gurke, Paprika, Tomaten, Mais und Eisberg <V>, Italienisches Dressing                                      | Quinoa-Erbesen-Frikadelle <V> auf Langkornreis mit Kräutersoße <V>                                     |         |
|                            | <b>Salatteller</b>        | Gemischter Salat von der Salatbar dazu Brötchen   |          | gemischter Salat von der Salatbar dazu Brötchen  | gemischter Salat von der Salatbar dazu Brötchen  |         |
|                            | <b>Dessert</b>            | Pfirsich-Maracuja-Joghurt   |          | frisches Obst  | Apfelkompott   |         |
| 14.09.-18.09.2026<br>KW 38 | <b>Menü 1</b>             | Bolognese mit Rinderhackfleisch und feinen Möhren-, Sellerie- und Lauchwürfeln <R> auf Nudeln |          | Alaska-Seelachsschnitte, natur, gebraten, <F>, Velouté, Erbsen und Möhrengemüse, Salzkartoffeln  | Geflügel Cevapcici <G> mit Paprikadip, Risi-Bisi und Krautsalat mit Paprika                            |         |
|                            | <b>Menü 2 vegetarisch</b> | Schupfnudeln <V> in Helle Rahmsoße dazu Erbsen, Gouda, gerieben                               |          | Milchreis <V> mit Zimt und Zucker  | Vegetarische Kartoffelsuppe <V> dazu ein Baguette Brötchen   |         |
|                            | <b>Salatteller</b>        | gemischter Salat von der Salatbar, Hähnchenbruststreifen <G> dazu Brötchen                    |          | gemischter Salat von der Salatbar, Gebackener Camembert <V> dazu Brötchen  | gemischter Salat von der Salatbar, Ei <V> dazu Brötchen  |         |
|                            | <b>Dessert</b>            | Kirschjoghurt   |          | Waldfrucht Joghurt   | frisches Obst  |         |

|                            |                           |  |  |  |   |  |
|----------------------------|---------------------------|--|--|--|---|--|
| 21.09.-25.09.2026<br>KW 39 | <b>Menü 1</b>             | Hühnerfleisch <G>, Tomatensoße mit Gemüsewürfeln <V> dazu Fusilli, Gouda geraspelt |  | Panierter Alaska-Seelachs in Fischform <F>, Dillsoße <V> dazu Kartoffel-Möhrenstampf     | Cili con Carne <R> mit Langkornreis dazu Eisberg-Gurkensalat und Joghurt-Kräuter Dressing |  |
|                            | <b>Menü 2 vegetarisch</b> | 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    |  |
|                            | <b>Salatteller</b>        | 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                      |  |
|                            | <b>Dessert</b>            | Joghurt Erdbeer  |  | frisches Obst  | Butterkeks-Milchpudding   |  |

|                            |                           |   |  |  |  |  |
|----------------------------|---------------------------|---|--|--|--|--|
| 28.09.-02.10.2026<br>KW 40 | <b>Menü 1</b>             | Rinderfrikadelle <R> auf Tomatenragout dazu Penne   |  | Panierte Fischstäbchen aus Alaska Seelachs <F>, Rahmspinat dazu Kartoffelpüree               | Chicken-Nuggets <G>, Tomatenrahmsauce dazu Bunte Spiralnudeln, Eisbergsalat, Joghurt Dressing Sylter Art |  |
|                            | <b>Menü 2 vegetarisch</b> | Reibekuchen "Hausfrauen Art" <V> mit Apfelkompott dazu Eisberg-Gurkensalat mit Joghurt-Kräuter Dressing |  | Rösti aus Blumenkohl, Kartoffeln und Käse <V>, Erbsen in heller Cremesoße und Salzkartoffeln | Gemüsebolognese auf Fusilli dazu Eisberg-Tomatensalat mit Joghurt Dressing Sylter Art                    |  |
|                            | <b>Salatteller</b>        | gemischter Salat von der Salatbar, Gefüllte Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung <V> dazu Brötchen    |  | gemischter Salat von der Salatbar, Walnusskerne, Putenbrustschinken dazu Brötchen            | gemischter Salat von der Salatbar, Sahneheringsfilet dazu Brötchen                                       |  |
|                            | <b>Dessert</b>            | Pfirsich-Maracuja-Joghurt   |  | 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.