

Hürth Monat November 2021



| | Montag | Dienstag | Mittwoch | Donnerstag | Freitag |
|----------------------------|--------------------|---|--|---|---------|
| 01.11.-05.11.2021 KW 44 | Stammessen | Allerheiligen | Hähnchen-Brustfilet Knuspermantel mit Tomatensoße dazu Vollkornnudeln und Kopfsalat mit Zitronendressing | Grüne Bandnudeln mit Tomaten Mozzarella Soße dazu Endiviensalat | |
| | Vegetarisch | Allerheiligen | Rührei <V> mit Stampfkartoffeln dazu Rahmspinat | Veggie-Geschnetzeltes aus Soja in Soße <V> mit Salzkartoffeln dazu Karotten Scheiben | |
| | Salatteller | Allerheiligen | Bunter Salat mit Chinakohl, Eisbergsalat, Möhrenstreifen, Mais und Kartoffelbuchstaben <V> | Falafelbällchen aus Kirchererbsen <V> mit Wintersalaten | |
| | Dessert | Allerheiligen | Dessertvariation oder Frischobst der Saison (kann alle Allergene enthalten) | Dessertvariation oder Frischobst der Saison (kann alle Allergene enthalten) | |
| 08.11.-12.11.2021 KW 45 | Stammessen | Gebratenes Hähnchenbrustfilet, Naturreis, Paprikarahmsauce, 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 Hirten Salat 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) | |
| 15.11.-19.11.2021 KW 46 | Stammessen | Köfte, kleine Frikadellen aus Rindfleisch <R> dazu Kräuterdip und Bulgur mit Gemüse | Backfisch aus Alaska Seelachs mit Tomatensoße <V>, Vollkornnudeln und einem Beilagensalat | Tortelloni Carne dazu Tomatensalat | |
| | Vegetarisch | Schwäbische Eierspätzle mit Sommergemüse und Gouda geraspelt überbacken dazu Kräuterdip | Vollkornnudeln mit Tomatensoße und Hirtenkäse als Topping dazu ein Rohkostsalat | Gnocchi Gemüse Pfanne mit Currysoße und Rohkost mit Paprika, Kohlrabi, Karotten und Dip | |
| | Salatteller | Salat mit gebackenem Camembert und Wildpreiselbeeren <V> | Blattsalate mit Radieschen und Kartoffeltasche <V> | Eisbergsalat mit Radieschen und Eiern, dazu "Baked Potatoe" mit Sourcreme <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) | |
| 22.11.-26.11.2021 KW 47 | Stammessen | Falafelbällchen aus Kirchererbsen <V>, Kräuterdip, Bulgur-Pilaw | Ravioli mit Hähnchenfleisch mit Tomatensoße <V> und einem Beilagensalat | Unterrichtsfrei | |

| | | | | | | |
|----------------------------|--------------------|---|--|---|-----------------|--|
| 22.11.-26.11.2021 KW 47 | Vegetarisch | 2 Stk Teller-Kartoffelrösti mit Sommergemüse und Gouda geraspelt überbacken dazu Kräuterdip | | Vollkorn Penne mit Vegetarische Bolognese <V> dazu Apfel-Möhrenrohkost | Unterrichtsfrei | |
| | Salatteller | Salat mit gebackenem Camembert und Wildpreiselbeeren <V> | | Blattsalate mit Radieschen und Kartoffeltasche <V> | Unterrichtsfrei | |
| | Dessert | Dessertvariation oder Frischobst der Saison (kann alle Allergene enthalten) | | Dessertvariation oder Frischobst der Saison (kann alle Allergene enthalten) | Unterrichtsfrei | |

| | | | | | | |
|----------------------------|--------------------|---|--|---|--|--|
| 29.11.-03.12.2021 KW 48 | Stammessen | Vollkornnudelpfanne mit Möhren, Mais, Erbsen, Tomatensoße und Käse überbacken <V> dazu bunter Salat | | Alaska Seelachsfilet paniert dazu Kräuterrahmsoße und Langkornreis sowie Brokkoligemüse | Hähnchen-Brustfilet Knuspermantel mit Tomatensoße dazu Vollkornnudeln und Kopfsalat mit Zitronendressing | |
| | Vegetarisch | Pfannkuchen mit vegetarischer Bolognese gefüllt <V> mit Salzkartoffeln dazu Familiengemüse | | Veggie Currywurst <V> mit Naturreis und Kräuterquark dazu Coleslaw | Rührei <V> mit Stampfkartoffeln dazu Rahmspinat | |
| | Salatteller | Falafelbällchen aus Kirchererbsen <V> mit Wintersalaten | | Chefsalat mit Blattsalat, Tomate, Gurke, Schinken, Käse und Brötchen<S> | Bunter Salat mit Chinakohl, Eisbergsalat, Möhrenstreifen, Mais und Kartoffelbuchstaben <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) | |



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