

## Hürth Monat Oktober 2021



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	
27.09.-01.10.2021 KW 39	<b>Stammessen</b>	Gebratenes Hähnchenbrustfilet, Naturreis, Paprikarahmsoße, Sommergemüse		Gemüse-Kartoffel-Rösti <V> an Cremesoße mit Salzkartoffeln dazu ein Beilagensalat	Tagliatelle "Spinaci" mit Lachs<F>, Chinakohlsalat	
	<b>Vegetarisch</b>	Reibekuchen "Hausfrauen Art" <V> mit Apfelmus, Möhrenrohkost		Vegetarisches Chili <V> mit Naturreis	Vollkornspirelli dazu Tomatensoße mit Familiengemüse und Hartkäse gerieben	
	<b>Salatteller</b>	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,	
	<b>Dessert</b>	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)	
04.10.-08.10.2021 KW 40	<b>Stammessen</b>	Backfisch aus Alaska Seelachs mit Tomatensoße <V>, Vollkornnudeln und einem Beilagensalat		Ravioli mit Hähnchenfleisch dazu Tomatensalat	Köfte, kleine Frikadellen aus Rindfleisch <R> dazu Kräuterdip und Bulgur mit Gemüse	
	<b>Vegetarisch</b>	Vollkornnudeln mit Tomatensoße und Hirtenkäse als Topping dazu ein Rohkostsalat		Gnocchi Gemüse Pfanne mit Currysoße und Rohkost mit Paprika, Kohlrabi, Karotten und Dip	Schwäbische Eierspätzle mit Sommergemüse und Gouda geraspelt überbacken dazu Kräuterdip	
	<b>Salatteller</b>	Blattsalate mit Radieschen und Kartoffeltasche <V>		Eisbergsalat mit Radieschen und Eiern, dazu "Baked Potatoe" mit Sourcreme <V>	Salat mit gebackenem Camembert und Wildpreiselbeeren <V>	
	<b>Dessert</b>	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)	
11.10.-15.10.2021 KW 41	<b>Stammessen</b>	Herbstferien		Herbstferien	Herbstferien	
	<b>Vegetarisch</b>	Herbstferien		Herbstferien	Herbstferien	
	<b>Salatteller</b>	Herbstferien		Herbstferien	Herbstferien	
	<b>Dessert</b>	Herbstferien		Herbstferien	Herbstferien	
18.10.-22.10.2021 KW 42	<b>Stammessen</b>	Herbstferien		Herbstferien	Herbstferien	

18.10.-22.10.2021 KW 42	Vegetarisch	Herbstferien		Herbstferien	Herbstferien	
	Salatteller	Herbstferien		Herbstferien	Herbstferien	
	Dessert	Herbstferien		Herbstferien	Herbstferien	

25.10.-29.10.2021 KW 43	Stammessen	Hähnchenbrustfilet mit Rahmsoße, Semmelknödel und Gemüse		Vegetarische Maultaschen in Brühe < V > dazu ein Beilagensalat	Tagliatelle "Spinaci" mit Lachs<F>, Chinakohlsalat	
	Vegetarisch	Nudel-Brokkoli-Auflauf "vegetarisch" <V> und ein Beilagensalat		Veggi-Schnitzel aus Soja <V> mit Naturreis und Asia Curry Gemüseemischung in Asiatische Gemüsesoße süß-sauer	Spaghetti dazu Tomatensoße mit Sommergemüse 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 Hirtensalat 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)	



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