

## Hürth Monat Juni 2021



		Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
31.0504.06.2021 KW 22	Stammessen	Gemüse-Kartoffel-Rösti <v> an Cremesoße mit Salzkartoffeln dazu ein Beilagensalat</v>		Tagliatelle "Spinaci" mit Lachs <f>, Chinakohlsalat</f>	Unterrichtsfrei	
	Vegetarisch	Vegetarisches Chili <v> mit Naturreis</v>		Vollkornspirelli dazu Tomatensoße mit Familiengemüse und Hartkäse gerieben	Unterrichtsfrei	
	Salatteller	Salatteller mit Eichblatt, Frisee, Tomaten, Rucola, Chicorée, Calamaris und Knoblauch Dressing		Bunter Hirtensalat mit Oliven, Tomaten, Hirtenkäse und Blattsalat in Vinaigrette,	Unterrichtsfrei	
	Dessert	Dessertvariation oder Frischobst der Saison (kann alle Allergene enthalten)		Dessertvariation oder Frischobst der Saison (kann alle Allergene enthalten)	Unterrichtsfrei	
	Stammessen	Mini-Ravioli mit Ricotta-Spinat-Füllung <v> mit Käsesoße dazu Tomatensalat</v>		Falafelbällchen aus Kirchererbsen <v>, Kräuterdip, Bulgur-Pilaw</v>	Hühnerfrikassee <g> mit Reis</g>	
07.0611.06.2021 KW 23	Vegetarisch	Wildreispfanne mit Ananas <v> (Langkornreis, Wildreis, Brokkoli, Paprikastreifen, Möhren Erbsen und Ananas)</v>		2 Stk Teller-Kartoffelrösti mit Sommergemüse und Gouda geraspelt überbacken dazu Kräuterdip	Vollkorn Penne mit Vegetarische Bolognese <v> dazu Apfel-Möhrenrohkost</v>	
	Salatteller	Eisbergsalat mit Radieschen und Eiern, dazu "Baked Potatoe" mit Sourcreme <v></v>		Salat mit gebackenem Camembert und Wildpreiselbeeren <v></v>	Blattsalate mit Radieschen und Kartoffeltasche <v></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)	
	Stammessen	Hähnchen-Brustfilet Knuspermantel mit Tomatensoße dazu Vollkornnudeln und Kopfsalat mit Zitronendressing		Grüne Bandnudeln mit Tomaten Mozzarella Soße dazu Endiviensalat	Gegrilltes Seelachsfilet dazu Sauerrahmsoße mit Kräutern und Naturreis sowie Brokkoli "Natur"	
06.2021 24	Vegetarisch	Rührei <v> mit Stampfkartoffeln dazu Rahmspinat</v>		Veggie-Geschnetzeltes aus Soja in Soße <v> mit Salzkartoffeln dazu Karotten Scheiben</v>	Vegane Lahmacun mit Kräuterquark dazu Coleslaw	
14.0618.06.2021 KW 24	Salatteller	Bunter Salat mit Chinakohl, Eisbergsalat, Möhrenstreifen, Mais und Kartoffelbuchstaben <v></v>		Falafelbällchen aus Kirchererbsen <v> mit Wintersalaten</v>	Chefsalat mit Blattsalat, Tomate, Gurke, Schinken, Käse und Brötchen <s></s>	
	Dessert	Dessertvariation doder Frischobst der Saison (kann alle Allergene enthalten)		Dessertvariation doder Frischobst der Saison (kann alle Allergene enthalten)	Dessertvariation doder Frischobst der Saison (kann alle Allergene enthalten)	

21.0625.06.2021 KW 25	Stammessen	Gebratenes Hähnchenbrustfilet, Naturreis, Paprikarahmsoße, Sommergemüse	Gemüse-Kartoffel-Rösti <v> an Cremesoße mit Salzkartoffeln dazu ein Beilagensalat</v>	Tagliatelle "Spinaci" mit Lachs <f>, Chinakohlsalat</f>	
	Vegetarisch	Reibekuchen "Hausfrauen Art" <v> mit Apfelmus, Möhrenrohkost</v>	Vegetarisches Chili <v> mit Naturreis</v>	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 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)	
28.0602.07.2021 KW 26	Stammessen	Hühnerfrikassee <g> mit Reis</g>	Mini-Ravioli mit Ricotta-Spinat-Füllung <v> mit Käsesoße dazu Tomatensalat</v>	Falafelbällchen aus Kirchererbsen <v>, Kräuterdip, Bulgur-Pilaw</v>	
	Vegetarisch	Vollkorn Penne mit Vegetarische Bolognese <v> dazu Apfel-Möhrenrohkost</v>	Wildreispfanne mit Ananas <v> (Langkornreis, Wildreis, Brokkoli, Paprikastreifen, Möhren Erbsen und Ananas)</v>	2 Stk Teller-Kartoffelrösti mit Sommergemüse und Gouda geraspelt überbacken dazu Kräuterdip	
	Salatteller	Blattsalate mit Radieschen und Kartoffeltasche <v></v>	Eisbergsalat mit Radieschen und Eiern, dazu "Baked Potatoe" mit Sourcreme <v></v>	Salat mit gebackenem Camembert und Wildpreiselbeeren <v></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.