

589100 Schulen Hürth Monat Januar 2026

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
29.12.-02.01.2026 KW 1	Menü 1	Ferien	Ferien	Ferien	
	Menü 2 vegetarisch	Ferien	Ferien	Ferien	
	Salatteller	Ferien	Ferien	Ferien	
	Dessert	Ferien	Ferien	Ferien	
05.01.-09.01.2026 KW 2	Menü 1	Ferien	Alaska-Seelachsschnitte, natur, gebraten, <F>, Velouté, Erbsen und Möhrengemüse, Salzkartoffeln	Geflügel Cevapcici <G> mit Paprikadip, Risi-Bisi und Krautsalat mit Paprika	
	Menü 2 vegetarisch	Ferien	Milchreis <V> mit Zimt und Zucker	Vegetarische Kartoffelsuppe <V> dazu ein Baguette Brötchen	
	Salatteller	Ferien	Großer gemischter Salat von der Salatbar mit einem, Gebackener Camembert <V> dazu Brötchen	Großer gemischter Salat von der Salatbar mit einem, Ei <V> dazu Brötchen	
	Dessert	Ferien	Waldfrucht Joghurt	Pfirsich-Maracuja-Joghurt	
12.01.-16.01.2026 KW 3	Menü 1	Hühnerfleisch <G> in Gemüse-Tomatensoße dazu Fusilli und geriebenen Käse	Alaska Seelachs "Fischlis Knusperpanade" <F> auf Dillsoße dazu Kartoffel-Möhrenstampf	Chili con Carne mit Rinderhack <R> mit Langkornreis dazu Eisberg-Gurkensalat und Joghurt-Kräuter Dressing	
	Menü 2 vegetarisch	Eieromelette <V> auf Rahmspinat dazu Kartoffelpüree	Penne auf Käsesoße dazu Rote Bete Bacon, Chinakohl- Möhrensalat mit Joghurt-Kräuter Dressing	überbackene Kartoffeln <V> dazu Rahmgemüse aus Blumenkohl, Bohnen, Karotten und Erbsen	
	Salatteller	Großer gemischter Salat von der Salatbar mit einem, Hirtenkäse, Rote Bete Streifen dazu Brötchen	Großer gemischter Salat von der Salatbar mit einem, Mozzarella dazu Brötchen	Großer gemischter Salat von der Salatbar mit einem, Chicken Wings <G> dazu Brötchen	
	Dessert	Joghurt Erdbeer	Honigmelone	Butterkeks-Milchpudding	
19.01.-23.01.2026 KW 4	Menü 1	Rinderfrikadelle <R> auf Tomatenragout dazu Penne	Fischstäbchen <F> auf Rahmspinat dazu Kartoffelpüree	Chicken-Nuggets <G>, Tomatenrahmssoße dazu Bunte Spiralnudeln, Eisbergsalat, Joghurt Dressing Sylter Art	

19.01.-23.01.2026 KW 4	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, Sahneheringsfilet dazu Brötchen	
	Dessert	Pfirsich-Maracuja-Joghurt		Mandarinen-Joghurt	Apfelkompott	

26.01.-30.01.2026 KW 5	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	
	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, Avocado-Quark-Dip, Croutons dazu Brötchen	Großer gemischter Salat von der Salatbar mit einem, Grillgemüse dazu Brötchen	
	Dessert	Kirschjoghurt		frisches Obst	Pfirsich-Maracuja-Joghurt	

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