

## Hürth Monat Februar 2022



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	
31.01.-04.02.2022 KW 5	<b>Stammessen</b>	Gebratenes Hähnchenbrustfilet, Naturreis, Paprikarahmsoße, Sommergemüse		Pulled Turkey Burger mit Cole Slaw und BBQ Soße in einem Burger Brötchen <G>(gezupftes Hähnchenfleisch und Krautsalat), Backofenpommes, Tomatenketchup, Mayonnaise	Tagliatelle "Spinaci" mit Lachs<F>, Chinakohlsalat	
	<b>Vegetarisch</b>	Reibekuchen "Hausfrauen Art" <V> mit Apfelmus, Möhrenrohkost		Farfalle tricolore, Vegetarische Bolognese <V>, Eisbergsalat mit Joghurtdressing	Vegetarische Ofensuppe mit Tomaten, Paprika, Champignons, Kidneybohnen und Mais <V> mit Vollkornbrötchen	
	<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)	
07.02.-11.02.2022 KW 6	<b>Stammessen</b>	Geflügel Hackröllchen "Balkan Art", Basmatireis, Fairtrade, Geflügel-Bratensoße und Möhrengemüse		Fit Pizza Salami-Paprika [R] und Rohkost mit Paprika, Kohlrabi, Karotten und Dip	Alaska-Seelachsfilet, paniert mit Dillrahmsoße dazu Salzkartoffeln einem Beilagensalat	
	<b>Vegetarisch</b>	Ravioli Spinaci, Käsesoße dazu ein Rohkostsalat		Thai Curry mit Weißkohl, Kokosmilch, Möhren und Ananas mit Glasnudeln dazu Tomatensalat	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)	
14.02.-18.02.2022 KW 7	<b>Stammessen</b>	Ravioli mit Hähnchenfleisch mit Tomatensoße <V> und einem Beilagensalat		Geflügelcurrywurst <G>, Backofenpommes, Eisbergsalat mit Gurke, Tomate und Karotten	Falafelbällchen aus Kirchererbsen <V>, Kräuterdip, Bulgur-Pilaw (Bulgur mit Tomatenstücke herzhaft gewürzt	
	<b>Vegetarisch</b>	Penne-Nudeln, Tomatensoße, Gurkensalat mit Joghurt		Wildreispfanne mit Ananas <V> (Langkornreis, Wildreis, Brokkoli, Paprikastreifen, Möhren Erbsen und Ananas)	2 große Berner Kartoffelröstitaler überbacken mit buntem Gemüse und Gouda geraspelt überbacken, Sour Creme Dip	
	<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)	

21.02.-25.02.2022 KW 8	<b>Stammessen</b>	Schlemmerfilet "Bordelaise" vom Seelachs dazu Kräuterrahmsoße und Langkomreis, Erbsen		Hot Dog, Country Potatoes	Karneval	
	<b>Vegetarisch</b>	Mini Schupfnudel-Gemüseallerlei mit Kürbiskernen dazu Helle Cremesoße		Pfannkuchen "Natur" <V>, Apfel-Erdbeer-Kompott	Karneval	
	<b>Salatteller</b>	Chefsalat mit Blattsalat, Tomate, Gurke, Schinken, Käse und Brötchen<S>		Bunter Salat mit Chinakohl, Eisbergsalat, Möhrenstreifen, Mais und Kartoffelbuchstaben <V>	Karneval	
	<b>Dessert</b>	Dessertvariationen oder Frischobst der Saison (kann alle Allergene enthalten)		Dessertvariationen oder Frischobst der Saison (kann alle Allergene enthalten)	Karneval	

28.02.-04.03.2022 KW 9	<b>Stammessen</b>	Rosenmontag		Tagliatelle "Spinaci" mit Lachs<F>, Chinakohlsalat	Hähnchenbrustfilet mit Rahmsoße, Semmelknödel und Gemüse	
	<b>Vegetarisch</b>	Rosenmontag		Spaghetti dazu Tomatensoße mit Sommergemüse und Hartkäse gerieben	Nudel-Brokkoli-Auflauf "vegetarisch" <V> und ein Beilagensalat	
	<b>Salatteller</b>	Rosenmontag		Bunter Hirtensalat mit Oliven, Tomaten, Hirtenkäse und Blattsalat in Vinaigrette,	Salatteller mit Kopfsalat, Radicchio, Weintrauben, Ananas, Melone, Käse, Sonnenblumenkerne und Joghurt Dressing	
	<b>Dessert</b>	Rosenmontag		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.