

Hürth Monat Januar 2022



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
03.01.-07.01.2022 KW 1	Stammessen	Weihnachtsferien		Weihnachtsferien	Weihnachtsferien
	Vegetarisch	Weihnachtsferien		Weihnachtsferien	Weihnachtsferien
	Salatteller	Weihnachtsferien		Weihnachtsferien	Weihnachtsferien
	Dessert	Weihnachtsferien		Weihnachtsferien	Weihnachtsferien
10.01.-14.01.2022 KW 2	Stammessen	Hähnchen-Brustfilet Knuspermantel mit Tomatensoße dazu Vollkornnudeln und Kopfsalat mit Zitronendressing		Vollkornnudelpfanne mit Möhren, Mais, Erbsen, Tomatensoße und Käse überbacken <V> dazu bunter Salat	Alaska Seelachsfilet paniert dazu Kräuterrahmsoße und Langkornreis sowie Brokkoligemüse
	Vegetarisch	Rührei <V> mit Stampfkartoffeln dazu Rahmspinat		Pfannkuchen mit vegetarischer Bolognese gefüllt <V> mit Salzkartoffeln dazu Familiengemüse	Veggie Currywurst <V> mit Naturreis und Kräuterquark dazu Coleslaw
	Salatteller	Bunter Salat mit Chinakohl, Eisbergsalat, Möhrenstreifen, Mais und Kartoffelbuchstaben <V>		Falafelbällchen aus Kirchererbsen <V> mit Wintersalaten	Chefsalat mit Blattsalat, Tomate, Gurke, Schinken, Käse und Brötchen<S>
	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)
17.01.-21.01.2022 KW 3	Stammessen	Vegetarische Maultaschen in Brühe < V > dazu ein Beilagensalat		Tagliatelle "Spinaci" mit Lachs<F>, Chinakohlsalat	Hähnchenbrustfilet mit Rahmsoße, Semmelknödel und Gemüse
	Vegetarisch	Veggi-Schnitzel aus Soja <V> mit Naturreis und Asia Curry Gemüse Mischung in Asiatische Gemüsesoße süß-sauer		Spaghetti dazu Tomatensoße mit Sommergemüse und Hartkäse gerieben	Nudel-Brokkoli-Auflauf "vegetarisch" <V> und ein Beilagensalat
	Salatteller	Salatteller mit Eichblatt, Frisee, Tomaten, Rucola, Chicorée, Calamaris und Knoblauch Dressing		Bunter Hirtensalat mit Oliven, Tomaten, Hirtenkäse und Blattsalat in Vinaigrette,	Salatteller mit Kopfsalat, Radicchio, Weintrauben, Ananas, Melone, Käse, Sonnenblumenkerne und Joghurt Dressing
	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)
24.01.-28.01.2022 KW 4	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"

24.01.-28.01.2022 KW 4	Vegetarisch	Rührei <V> mit Stampfkartoffeln dazu Rahmspinat		Veggie-Geschnetzeltes aus Soja in Soße <V> mit Salzkartoffeln dazu Karotten Scheiben	Pizza-Schnitte "Margherita" <V> mit Kräuterquark dazu Coleslaw	
	Salatteller	Bunter Salat mit Chinakohl, Eisbergsalat, Möhrenstreifen, Mais und Kartoffelbuchstaben <V>		Falafelbällchen aus Kirchererbsen <V> mit Wintersalaten	Chefsalat mit Blattsalat, Tomate, Gurke, Schinken, Käse und Brötchen<S>	
	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)	

31.01.-04.02.2022 KW 5	Stammessen	Gebratenes Hähnchenbrustfilet, Naturreis, Paprikarahmsoße, Sommergemüse		Gemüse-Kartoffel-Rösti <V> an Cremesoße mit Salzkartoffeln dazu ein Beilagensalat	Tagliatelle "Spinaci" mit Lachs<F>, Chinakohtsalat	
	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 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.