

## Gesamtschule Hürth Monat August 2022

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
01.08.-05.08.2022 KW 31	<b>Stammessen</b>	Sommerferien		Sommerferien	Sommerferien
	<b>Vegetarisch</b>	Sommerferien		Sommerferien	Sommerferien
	<b>Salatteller</b>	Sommerferien		Sommerferien	Sommerferien
	<b>Dessert</b>	Sommerferien		Sommerferien	Sommerferien
08.08.-12.08.2022 KW 32	<b>Stammessen</b>	Sommerferien		Kioskverpflegung	Kioskverpflegung
	<b>Vegetarisch</b>	Sommerferien		Kioskverpflegung	Kioskverpflegung
	<b>Salatteller</b>	Sommerferien		Kioskverpflegung	Kioskverpflegung
	<b>Dessert</b>	Sommerferien		Kioskverpflegung	Kioskverpflegung
15.08.-19.08.2022 KW 33	<b>Stammessen</b>	Gemüseerbseneintopf <V> mit Vollkornbrötchen		Tagliatelle "Spinaci" mit Lachs <F>, Chinakohlsalat	Hähnchenbrustfilet in Rahmsoße <G>, Semmelknödel und Gemüse
	<b>Vegetarisch</b>	Veggi-Schnitzel aus Soja <V> mit Naturreis und Gemüse Mischung in Süß-Saurer Soße		Spaghetti dazu Tomatensoße <V> mit Sommergemüse und Hartkäse gerieben	Nudel-Brokkoli-Auflauf "vegetarisch" <V> mit und ein Beilagensalat
	<b>Salatteller</b>	Salatteller mit Eisberg, Karotten, Tomaten, Gurke und Apfel		Bunter Hirtensalat mit Oliven, Tomaten, Hirtensalat und Blattsalat in Vinaigrette,	Salatteller mit Kopfsalat, Radicchio, Weintrauben, Ananas, Melone, Käse, Sonnenblumenkerne und Joghurt Dressing
	<b>Dessert</b>	Dessertvariationen oder Frischobst der Saison		Dessertvariation oder Frischobst der Saison (kann alle Allergene enthalten)	Dessertvariation oder Frischobst der Saison (kann alle Allergene enthalten)
22.08.-26.08.2022 KW 34	<b>Stammessen</b>	Pulled Turkey Burger mit Cole Slaw und BBQ Soße in einem Burger Brötchen <G>(gezupftes Hähnchenfleisch und Krautsalat) mit Dinkel Bun, Backofenpommes, Tomatenketchup, Mayonnaise		Tagliatelle "Spinaci" mit Lachs<F>, Chinakohlsalat	Gebrautes Hähnchenbrustfilet, Naturreis, Paprikarahmsoße, Sommergemüse

22.08.-26.08.2022 KW 34	<b>Vegetarisch</b>	Farfalle tricolore, Vegetarische Bolognese <V>, Eisbergsalat mit Joghurtdressing		Vegetarische Ofensuppe mit Tomaten, Paprika, Champignons, Kidneybohnen und Mais <V> mit Vollkornbrötchen	Reibekuchen "Hausfrauen Art" <V> mit Apfelmus, Möhrenrohkost	
	<b>Salatteller</b>	Salatteller mit Eichblatt, Frisee, Tomaten, Rucola, Chicorée, Calamaris und Knoblauch Dressing		Bunter Hirten Salat mit Oliven, Tomaten, Hirtenkäse und Blattsalat in Vinaigrette,	Salatteller mit Kopfsalat, Radicchio, Weintrauben, Ananas, Melone, Käse, Sonnenblumenkerne und Joghurt Dressing	
	<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)	

29.08.-02.09.2022 KW 35	<b>Stammessen</b>	Pizza Margherita mit Truthahnsalami <G> dazu Rohkost mit Paprika, Kohlrabi, Karotten und Dip		Alaska-Seelachsfilet, paniert mit Dillrahmsoße dazu Salzkartoffeln einem Beilagensalat	Geflügel Hackröllchen "Balkan Art", Basmatireis, Fairtrade, Geflügel-Bratensoße und Möhrengemüse	
	<b>Vegetarisch</b>	Thai Curry mit Weißkohl, Kokosmilch, Möhren und Ananas mit Glasnudeln dazu Tomatensalat		Schwäbische Eierspätzle mit Sommergemüse und Gouda geraspelt überbacken dazu Kräuterdip	Ravioli Spinaci, Käsesoße dazu ein Rohkostsalat	
	<b>Salatteller</b>	Eisbergsalat mit Radieschen und Eiern, dazu "Baked Potatoe" mit Sourcreme <V>		Salat mit gebackenem Camembert und Wildpreiselbeeren <V>	Blattsalate mit Radieschen und Kartoffeltasche <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)	

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