

Gesamtschule Hürth Monat Februar 2023

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
30.01.-03.02.2023 KW 5	Stammessen	Schlemmerfilet "Bordelaise" vom Seelachs dazu Kräuterrahmsoße und Langkomreis, Erbsen	Hot Dog, Rindswurstchen, Kartoffelspalten mit Schale mit gewürzter Knusperschicht	Hähnchen-Brustfilet Knuspermantel, Geflügelrahmsoße, Salzkartoffeln, Eisbergsalat mit French-Dressing	
	Vegetarisch	Schupfnudel-Gemüsepfanne mit Karotten, Mais, Erbsen, Bohnen und Paprika <V> und Velouté	Pfannkuchen "Natur" <V>, Apfel-Erdbeer-Kompott	Rührei <V> mit Kartoffeln dazu Rahmspinat	
	Salatteller	Chefsalat mit Blattsalat, Tomate, Gurke, Schinken, Käse und Brötchen<S>	Bunter Salat mit Chinakohl, Eisbergsalat, Möhrenstreifen, Mais und Kartoffelbuchstaben <V>	Falafelbällchen aus Kirchererbsen <V> mit Wintersalaten	
	Dessert	Dessertvariationen oder Frischobst der Saison (kann alle Allergene enthalten)	Dessertvariationen oder Frischobst der Saison (kann alle Allergene enthalten)	Dessertvariationen oder Frischobst der Saison (kann alle Allergene enthalten)	
06.02.-10.02.2023 KW 6	Stammessen	Tagliatelle mit Pesto Genovese und roten Linsen <S> mit Alaska-Seeachs-Würfel und hausgemachter Coleslaw Salat	Hähnchenbruststreifen in Geflügelsoße dazu Semmelknödel und Gemüse	Gemüseerbseneintopf <V>, Mehrkornbrötchen	
	Vegetarisch	Spaghetti dazu Tomatensoße <V> mit Sommergemüse und Hartkäse gerieben	Nudel-Brokkoli-Auflauf mit Kirschtomaten und ein Beilagensalat	Veggi-Schnitzel aus Soja <V>, Reis, Pesto Rosso Sahnese, Mandel-Brokkoli	
	Salatteller	Bunter Hirtensalat mit Oliven, Tomaten, Hirtenkäse und Blattsalat in Vinaigrette,	Salatteller mit Kopfsalat, Radicchio, Weintrauben, Ananas, Melone, Käse, Sonnenblumenkerne und Joghurt Dressing	Salatteller mit Eisberg, Karotten, Tomaten, Gurke und Apfel	
	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)	
13.02.-17.02.2023 KW 7	Stammessen	Gebackene Calamaris, Zitronen-Knoblauch-Mayonnaise, Salzkartoffeln, Beilagensalat	Gebratenes Hähnchenbrustfilet, Naturreis, Paprikarahmsoße, Sommergemüse	Crunchy Chicken-Burger, Backofenpommes, Sweet Chili-Soße, Beilagensalat	
	Vegetarisch	Linseneintopf vegetarisch <V>, Mehrkornbrötchen	Hausmacher Reibekuchen mit Apfelmus, Möhrenrohkost	Farfalle, Vegetarische Bolognese <V>, Eisbergsalat mit Joghurdressing	
	Salatteller	Bunter Hirtensalat mit Oliven, Tomaten, Hirtenkäse und Blattsalat in Vinaigrette,	Salatteller mit Kopfsalat, Radicchio, Weintrauben, Ananas, Melone, Käse, Sonnenblumenkerne und Joghurt Dressing	Salatteller mit Eichblatt, Frisee, Tomaten, Rucola, Chicorée, Calamaris und Knoblauch 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)	
20.02.-24.02.2023 KW 8	Stammessen	Rosenmontag	Geflügel Hackröllchen "Balkan Art", Bratenjus, Basmatireis und Möhrengemüse	Pizza Margherita mit Truthahnsalami <G> dazu Rohkost mit Paprika, Kohlrabi, Karotten und Dip	

20.02.-24.02.2023 KW 8	Vegetarisch	Rosenmontag		Raviolini Formaggio, Käsesahnesoße dazu ein Rohkostsalat	Thailändische Gemüsepfanne mit Korianderquark mit Glasnudeln, Beilagensalat	
	Salatteller	Rosenmontag		Blattsalat mit Kürbiskernen, Paprikastreifen rot, Hähnchenbruststreifen <G>, Mehrkornbrötchen, Joghurt-Kräuter Dressing	Eisbergsalat mit Radieschen und Eiern, dazu "Baked Potatoe" mit Sourcreme <V>	
	Dessert	Rosenmontag		Dessertvariation oder Frischobst der Saison (kann alle Allergene enthalten)	Dessertvariation oder Frischobst der Saison (kann alle Allergene enthalten)	

27.02.-03.03.2023 KW 9	Stammessen	Linsenbällchen <V>, Kräuterdip, Bulgur-Pilaw (Bulgur mit Tomatenstücke herzhaft gewürzt		Ravioli mit Hähnchenfleischfüllung <G>, Tomatensoße und einem Beilagensalat	Geflügelcurrywurst <G>, Backofenpommes, Eisbergsalat mit Gurke, Tomate und Karotten	
	Vegetarisch	2 große Berner Kartoffelröstitaler überbacken mit buntem Gemüse und Gouda geraspelt überbacken, Sour Creme Dip		Penne-Nudeln, Tomatensoße, Gurkensalat mit Joghurt	Reispfanne Griechische Art mit Oliven und Balkankäse und Käsesahnesoße	
	Salatteller	Salatteller mit Blattsalaten, Italien Dressing und Champignons, Mehrkornbrötchen		Blattsalate mit Radieschen und Kartoffeltasche <V>	Tomate-Mozzarella-Salat <V>, Baguette	
	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.