

## Gesamtschule Hürth Monat Januar 2023

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
02.01.-06.01.2023 KW 1	<b>Stammessen</b>	Weihnachtsferien		Weihnachtsferien	Weihnachtsferien
	<b>Vegetarisch</b>	Weihnachtsferien		Weihnachtsferien	Weihnachtsferien
	<b>Salatteller</b>	Weihnachtsferien		Weihnachtsferien	Weihnachtsferien
	<b>Dessert</b>	Weihnachtsferien		Weihnachtsferien	Weihnachtsferien
09.01.-13.01.2023 KW 2	<b>Stammessen</b>	Gebratenes Hähnchenbrustfilet, Naturreis, Paprikarahmsoße, Sommergemüse		Crunchy Chicken-Burger, Backofenpommes, Sweet Chili-Soße, Beilagensalat	Gebackene Calamaris, Zitronen-Knoblauch-Mayonnaise, Salzkartoffeln, Beilagensalat
	<b>Vegetarisch</b>	Hausmacher Reibekuchen mit Apfelmus, Möhrenrohkost		Farfalle, Vegetarische Bolognese <V>, Eisbergsalat mit Joghurdressing	Linseneintopf vegetarisch <V>, Mehrkornbrötchen
	<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)
16.01.-20.01.2023 KW 3	<b>Stammessen</b>	Geflügel Hackröllchen "Balkan Art", Bratenjus, Basmatireis und Möhrengemüse		Pizza Margherita mit Truthahnsalami <G> dazu Rohkost mit Paprika, Kohlrabi, Karotten und Dip	Fischfrikadelle < F>, Dillrahmsoße, Salzkartoffeln einem Beilagensalat
	<b>Vegetarisch</b>	Raviolini Formaggio, Käsesahnesoße dazu ein Rohkostsalat		Thailändische Gemüsepfanne mit Korianderquark mit Glasnudeln, Beilagensalat	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)
23.01.-27.01.2023 KW 4	<b>Stammessen</b>	Ravioli mit Hähnchenfleischfüllung <G>, Tomatensoße und einem Beilagensalat		Geflügelcurrywurst <G>, Backofenpommes, Eisbergsalat mit Gurke, Tomate und Karotten	Linsenbällchen <V>, Kräuterdip, Bulgur-Pilaw (Bulgur mit Tomatenstücke herzhaft gewürzt

23.01.-27.01.2023 KW 4	<b>Vegetarisch</b>	Penne-Nudeln, Tomatensoße, Gurkensalat mit Joghurt		Reispfanne Griechische Art mit Oliven und Balkankäse und Käsesahnesoße	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)	

30.01.-03.02.2023 KW 5	<b>Stammessen</b>	Schlemmerfilet "Bordelaise" vom Seelachs dazu Kräuterrahmsauce und Langkornreis, Erbsen		Hot Dog, Rindswurstchen, Kartoffelspalten mit Schale mit gewürzter Knusperschicht	Hähnchen-Brustfilet Knuspermantel, Geflügelrahmsauce, Salzkartoffeln, Eisbergsalat mit French-Dressing	
	<b>Vegetarisch</b>	Schupfnudel-Gemüsepfanne mit Karotten, Mais, Erbsen, Bohnen und Paprika <V> und Velouté		Pfannkuchen "Natur" <V>, Apfel-Erdbeer-Kompott	Rührei <V> mit Kartoffeln dazu Rahmspinat	
	<b>Salatteller</b>	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	
	<b>Dessert</b>	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)	

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