

Gesamtschule Hürth Monat Mai 2023

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	
01.05.-05.05.2023 KW 18	Stammessen	Tag der Arbeit		Pizza Margherita mit Truthahnsalami <G> dazu Rohkost mit Paprika, Kohlrabi, Karotten und Dip	Fischfrikadelle < F>, Dillrahmsoße, Salzkartoffeln einem Beilagensalat	
	Vegetarisch	Tag der Arbeit		Thailändische Gemüsepfanne mit Korianderquark mit Glasnudeln, Beilagensalat	Spätzle mit Sommergemüse und Gouda geraspelt überbacken dazu Kräuterdip	
	Salatteller	Tag der Arbeit		Eisbergsalat mit Radieschen und Eiern, dazu "Baked Potatoe" mit Sourcreme <V>	Bunter Salatteller, Fischfrikadelle <F>, Laugenbrezel	
	Dessert	Tag der Arbeit		Dessertvariation oder Frischobst der Saison (kann alle Allergene enthalten)	Dessertvariation oder Frischobst der Saison (kann alle Allergene enthalten)	
08.05.-12.05.2023 KW 19	Stammessen	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	
	Vegetarisch	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	
	Salatteller	Blattsalate mit Radieschen und Kartoffeltasche <V>		Tomate-Mozzarella-Salat <V>, Baguette	Salatteller mit Blattsalaten, Italien Dressing und Champignons, Mehrkornbrötchen	
	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)	
15.05.-19.05.2023 KW 20	Stammessen	Schlemmerfilet "Bordelaise" vom Seelachs dazu Kräuterrahmsoße und Langkomreis, Erbsengemüse		Hot Dog, Geflügelwiener <G>, Kartoffelspalten mit Schale mit gewürzter Knusperschicht	Christi Himmelfahrt	
	Vegetarisch	Schupfnudel-Gemüsepfanne mit Karotten, Mais, Erbsen, Bohnen und Paprika <V> und Velouté		Pfannkuchen "Natur" <V>, Apfel-Erdbeer-Kompott	Christi Himmelfahrt	
	Salatteller	Chefsalat mit Blattsalat, Tomate, Gurke, Schinken, Käse und Brötchen<S>		Bunter Salat mit Chinakohl, Eisbergsalat, Möhrenstreifen, Mais und Kartoffelbuchstaben <V>	Christi Himmelfahrt	
	Dessert	Dessertvariationen oder Frischobst der Saison (kann alle Allergene enthalten)		Dessertvariationen oder Frischobst der Saison (kann alle Allergene enthalten)	Christi Himmelfahrt	

22.05.-26.05.2023 KW 21	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 Sahnesoße, 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)	
29.05.-02.06.2023 KW 22	Stammessen	Gebackene Calamaris, Zitronen-Knoblauch-Mayonnaise, Salzkartoffeln, Beilagensalat		Gebrautes Hähnchenbrustfilet, Naturreis, Paprikarahmsoße, Sommergemüse	Geflügelbratwurst mit Currysoße, Backofenpomes, Beilagensalat	
	Vegetarisch	Linseneintopf vegetarisch <V>, Mehrkornbrötchen		Hausmacher Reibekuchen mit Apfelmus, Möhrenrohkost	Farfalle, Vegetarische Bolognese <V>, Eisbergsalat mit Joghurtdressing	
	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)	

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