

Gesamtschule Hürth Monat September 2022

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	
29.08.-02.09.2022 KW 35	Stammessen	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	
	Vegetarisch	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	
	Salatteller	Eisbergsalat mit Radieschen und Eiern, dazu "Baked Potatoe" mit Sourcreme <V>		Salat mit gebackenem Camembert und Wildpreiselbeeren <V>	Blattsalate mit Radieschen und Kartoffeltasche <V>	
	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)	
05.09.-09.09.2022 KW 36	Stammessen	Geflügelcurrywurst <G>, Backofenpommes, Eisbergsalat mit Gurke, Tomate und Karotten		Falafelbällchen aus Kirchererbsen <V>, Kräuterdip, Bulgur-Pilaw (Bulgur mit Tomatenstücke herzhaft gewürzt	Ravioli mit Hähnchenfleisch mit Tomatensoße <V> und einem Beilagensalat	
	Vegetarisch	Wildreispfanne mit Ananas <V> (Langkornreis, Wildreis, Brokkoli, Paprikastreifen, Möhren Erbsen und Ananas)		2 große Berner Kartoffelröstitaler überbacken mit buntem Gemüse und Gouda geraspelt überbacken, Sour Creme Dip	Penne-Nudeln, Tomatensoße, Gurkensalat mit Joghurt	
	Salatteller	Eisbergsalat mit Radieschen und Eiern, dazu "Baked Potatoe" mit Sourcreme <V>		Salat mit gebackenem Camembert und Wildpreiselbeeren <V>	Blattsalate mit Radieschen und Kartoffeltasche <V>	
	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)	
12.09.-16.09.2022 KW 37	Stammessen	Hot Dog, Country Potatoes		Hähnchen-Brustfilet Knuspermantel, Helle Soße für Geflügel, Salzkartoffeln, Eisbergsalat mit French-Dressing	Schlemmerfilet "Bordelaise" vom Seelachs dazu Kräuterrahmsoße und Langkornreis, Erbsen	
	Vegetarisch	Pfannkuchen "Natur" <V>, Apfel-Erdbeer-Kompott		Rührei <V> mit Stampfkartoffeln dazu Rahmspinat	Mini Schupfnudel-Gemüseallerlei mit Kürbiskernen dazu Helle Cremesoße	
	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	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)	

19.09.-23.09.2022 KW 38	Stammessen	Hähnchenbrustfilet in Rahmsoße <G>, Semmelknödel und Gemüse		Gemüseerbseneintopf <V> mit Vollkornbrötchen	Tagliatelle "Spinaci" mit Lachs <F>, Chinakohlsalat	
	Vegetarisch	Nudel-Brokkoli-Auflauf "vegetarisch" <V> und ein Beilagensalat		Veggi-Schnitzel aus Soja <V> mit Naturreis und Gemüse Mischung in Süß-Saurer Soße	Spaghetti dazu Tomatensoße <V> mit Sommergemüse und Hartkäse gerieben	
	Salatteller	Salatteller mit Kopfsalat, Radicchio, Weintrauben, Ananas, Melone, Käse, Sonnenblumenkerne und Joghurt Dressing		Salatteller mit Eisberg, Karotten, Tomaten, Gurke und Apfel	Bunter Hirtensalat mit Oliven, Tomaten, Hirtenkäse und Blattsalat in Vinaigrette,	
	Dessert	Dessertvariation oder Frischobst der Saison (kann alle Allergene enthalten)		Dessertvariationen oder Frischobst der Saison	Dessertvariation oder Frischobst der Saison (kann alle Allergene enthalten)	

26.09.-30.09.2022 KW 39	Stammessen	Gebratenes Hähnchenbrustfilet, Naturreis, Paprikarahmsoße, Sommergemüse		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	
	Vegetarisch	Reibekuchen "Hausfrauen Art" <V> mit Apfelmus, Möhrenrohkost		Farfalle tricolore, Vegetarische Bolognese <V>, Eisbergsalat mit Joghurtdressing	Vegetarische Ofensuppe mit Tomaten, Paprika, Champignons, Kidneybohnen und Mais <V> mit Vollkornbrötchen	
	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.