

## Gesamtschule Hürth Monat November 2024

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
28.10.-01.11.2024 KW 44	<b>Stammessen</b>	Frikadelle vom Rind <R>, Bratenjus, Möhren und Salzkartoffeln		Kurze Makkaroni mit Erbsen- Maisgemüse und Frischkäsesoße	Fischstäbchen <F> auf Kartoffelstampf "hausgemacht", Dillsoße und Eisberg-Tomatensalat mit Essig-Öl Dressing
	<b>Vegetarisch</b>	Rösti aus Blumenkohl, Kartoffeln und Käse <V>, Erbsen in Rahm und Salzkartoffeln		Reibekuchen "Hausfrauen Art" <V> dazu Apfelkompott, Eisberg-Maissalat mit Sonnenblumenkernen und Tomatisiertes Dressing	Spaghetti mit Tomatensoße-Paprikasoße dazu Rohkost-Teller mit Möhren, Kohlrabi und Gurke
	<b>Salatteller</b>	Großer Salatteller von der Salatbar mit einem Brötchen (Allergene auf Anfrage)		Großer Salatteller von der Salatbar mit einem Brötchen (Allergene auf Anfrage)	Großer Salatteller von der Salatbar mit einem Brötchen (Allergene auf Anfrage)
	<b>Dessert</b>	Birne		Apfel	Bananenjoghurt
04.11.-08.11.2024 KW 45	<b>Stammessen</b>	Nudel-Auflauf mit Thunfisch, Tomatensoße und Käse gratiniert <F> und buntem Salat aus Chinakohl, Möhren, Gurke und Essig-Öl Dressing		Möhren - Brokkoligemüse, Petersiliensoße mit Naturreis	Ofenkartoffel mit Joghurt-Kräuterdip, Bauernsalat mit Gurke, Paprika, Tomaten, Mais und Eisberg <V> und Tomatisiertes Dressing
	<b>Vegetarisch</b>	Vegetarische Linsensuppe mit Kartoffeln, Sellerie, Porree und Möhren, <v> mit Kaiserbrötchen		Minifrühlingsrollen <V> auf Pfannengemüse "Asiatisch" mit Kichererbsen, Möhren, Erbsen und Mais in süß-saurer Soße <V>, Naturreis	Champignonragout <V>, Nudeln mit bunter Rohkost aus Gurke, Möhren, Radieschen und Kohlrabi
	<b>Salatteller</b>	Großer Salatteller von der Salatbar mit einem Brötchen (Allergene auf Anfrage)		Großer Salatteller von der Salatbar mit einem Brötchen (Allergene auf Anfrage)	Großer Salatteller von der Salatbar mit einem Brötchen (Allergene auf Anfrage)
	<b>Dessert</b>	Naturjoghurt "Stracciatella Art" mit Schoko-Streuseln		Birne	Apfel
11.11.-15.11.2024 KW 46	<b>Stammessen</b>	Kartoffel-Quark-Ecke <V> mit Erbsen in Rahm und Kartoffelstampf "hausgemacht"		Bolognese aus Hähnchenfleisch <G> mit Vollkornnudeln, Eisberg-Maissalat und Tomatisiertes Dressing	Gebratenes Pangasiusfilet, Senfsoße, Naturreis und Eisbergsalat mit Gurke und Tomate mit Essig-Öl Dressing
	<b>Vegetarisch</b>	Sommergemüse-Eintopf <V> mit Roggenvollkornbrot		"Gemüse-Köttbullar" aus Erbsen, Mais, Möhren und Grünkohl <V> auf feine Gemüwestreifen, Rucola-Sahnesoße und Salzkartoffeln	Blumenkohl mit Hollandaise und Käse überbacken <V>, Bechamelsoße und Salzkartoffeln
	<b>Salatteller</b>	Großer Salatteller von der Salatbar mit einem Brötchen (Allergene auf Anfrage)		Großer Salatteller von der Salatbar mit einem Brötchen (Allergene auf Anfrage)	Großer Salatteller von der Salatbar mit einem Brötchen (Allergene auf Anfrage)
	<b>Dessert</b>	Buttermilchdessert Limette Zitrone		Quarkspeise mit Früchte Müsli	Obst der Saison

18.11.-22.11.2024 KW 47	<b>Stammessen</b>	Gnocchi mit Erbsen, Tomaten-Mozzarella-Soße <V>		Hähnchenbruststreifen <G>, Paprikasoße dazu Gemüse-Reis aus Mais, Paprika und Erbsen	Lachs-Tomatenbolognese < F> auf Naturreis, Eisbergsalat mit Gurke und Tomate mit Limettendressing	
	<b>Vegetarisch</b>	Spinat - Gnocchi mit geriebenen Käse		Gemüse Nuggets aus Mais, Karotten, Erbsen und Romanesco <V>, Kräuterquarkdip und Salzkartoffeln, Eisberg-Tomatensalat mit Essig-Öl Dressing	Vegetarische "Thai-Bolognese" aus Soja, Maiskölbchen, Blumenkohl und Paprika <V> auf Naturreis, Eisbergsalat mit Gurke und Tomate mit Limettendressing	
	<b>Salatteller</b>	Großer Salatteller von der Salatbar mit einem Brötchen (Allergene auf Anfrage)		Großer Salatteller von der Salatbar mit einem Brötchen (Allergene auf Anfrage)	Großer Salatteller von der Salatbar mit einem Brötchen (Allergene auf Anfrage)	
	<b>Dessert</b>	Banane		Naturjoghurt mit Apfelkompott	Melone Honig	
25.11.-29.11.2024 KW 48	<b>Stammessen</b>	Gemüseragout aus Blumenkohl, Bohnen, Karotten und Erbsen, Cremesoße mit Petersilienkartoffeln und Eisbergsalat mit Gurke, Tomate und Sonnenblumenkernen mit Limettendressing		Rindfleischbällchen in Tomatensoße <R> mit Erbsen und Naturreis	Vollkorn-Penne mit Möhren in Käsesoße dazu Rohkost Gurkensticks	
	<b>Vegetarisch</b>	Kürbis Falafel <V>, Tomatensoße mit Naturreis		Eieromelette <V> auf Rahmspinat mit Salzkartoffeln	Vegetarische Bolognese <V> auf Vollkorn-Penne dazu Rohkost Gurkensticks	
	<b>Salatteller</b>	Großer Salatteller von der Salatbar mit einem Brötchen (Allergene auf Anfrage)		Großer Salatteller von der Salatbar mit einem Brötchen (Allergene auf Anfrage)	Großer Salatteller von der Salatbar mit einem Brötchen (Allergene auf Anfrage)	
	<b>Dessert</b>	Banane		Schoko-Milchpudding	Apfel	

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