

Gesamtschule Hürth Monat März 2023

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
27.02.-03.03.2023 KW 9	Stammessen	Linsebällchen <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)	
06.03.-10.03.2023 KW 10	Stammessen	Hähnchen-Brustfilet Knuspermantel, Geflügelrahmssoße, Salzkartoffeln, Eisbergsalat mit French-Dressing	Schlemmerfilet "Bordelaise" vom Seelachs dazu Kräuterrahmssoße und Langkornreis, Erbsen	Hot Dog, Rindswurstchen, Kartoffelspalten mit Schale mit gewürzter Knusperschicht	
	Vegetarisch	Rührei <V> mit Kartoffeln dazu Rahmspinat	Schupfnudel-Gemüsepfanne mit Karotten, Mais, Erbsen, Bohnen und Paprika <V> und Velouté	Pfannkuchen "Natur" <V>, Apfel-Erdbeer-Kompott	
	Salatteller	Falafelbällchen aus Kirchererbsen <V> mit Wintersalaten	Chefsalat mit Blattsalat, Tomate, Gurke, Schinken, Käse und Brötchen<S>	Bunter Salat mit Chinakohl, Eisbergsalat, Möhrenstreifen, Mais und Kartoffelbuchstaben <V>	
	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)	
13.03.-17.03.2023 KW 11	Stammessen	Gemüseerbseneintopf <V>, Mehrkornbrötchen	Tagliatelle mit Pesto Genovese und roten Linsen <S> mit Alaska-Seeachs-Würfel und hausgemachter Coleslaw Salat	Hähnchenbruststreifen in Geflügelsoße dazu Semmelknödel und Gemüse	
	Vegetarisch	Veggi-Schnitzel aus Soja <V>, Reis, Pesto Rosso Sahneseoße, Mandel-Brokkoli	Spaghetti dazu Tomatensoße <V> mit Sommergemüse und Hartkäse gerieben	Nudel-Brokkoli-Auflauf mit Kirschtomaten und ein Beilagensalat	
	Salatteller	Salatteller mit Eisberg, Karotten, Tomaten, Gurke und Apfel	Bunter Hirten Salat mit Oliven, Tomaten, Hirtenkäse und Blattsalat in Vinaigrette,	Salatteller mit Kopfsalat, Radicchio, Weintrauben, Ananas, Melone, Käse, Sonnenblumenkerne und Joghurt 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)	

20.03.-24.03.2023 KW 12	Stammessen	Crunchy Chicken-Burger, Backofenpommes, Sweet Chili-Soße, Beilagensalat		Gebackene Calamaris, Zitronen-Knoblauch-Mayonnaise, Salzkartoffeln, Beilagensalat	Gebratenes Hähnchenbrustfilet, Naturreis, Paprikarahmsoße, Sommergemüse	
	Vegetarisch	Farfalle, Vegetarische Bolognese <V>, Eisbergsalat mit Joghurdressing		Linseneintopf vegetarisch <V>, Mehrkornbrötchen	Hausmacher Reibekuchen mit Apfelmus, Möhrenrohkost	
	Salatteller	Salatteller mit Eichblatt, Frisee, Tomaten, Rucola, Chicorée, Calamaris und Knoblauch Dressing		Bunter Hirten Salat mit Oliven, Tomaten, Hirtenkäse und Blattsalat in Vinaigrette,	Salatteller mit Kopfsalat, Radicchio, Weintrauben, Ananas, Melone, Käse, Sonnenblumenkerne und Joghurt 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)	

27.03.-31.03.2023 KW 13	Stammessen	Pizza Margherita mit Truthahnsalami <G> dazu Rohkost mit Paprika, Kohlrabi, Karotten und Dip		Fischfrikadelle < F>, Dillrahmsoße, Salzkartoffeln einem Beilagensalat	Geflügel Hackröllchen "Balkan Art", Bratenjus, Basmatireis und Möhrengemüse	
	Vegetarisch	Thailändische Gemüsepfanne mit Korianderquark mit Glasnudeln, Beilagensalat		Schwäbische Eierspätzle mit Sommergemüse und Gouda geraspelt überbacken dazu Kräuterdip	Raviolini Formaggio, Käsesahnesoße dazu ein Rohkostsalat	
	Salatteller	Eisbergsalat mit Radieschen und Eiern, dazu "Baked Potatoe" mit Sourcreme <V>		Bunter Salatteller, Nürnberger Würstchen <S>, Laugenbrezel	Blattsalat mit Kürbiskernen, Paprikastreifen rot, Hähnchenbruststreifen <G>, Mehrkornbrötchen, Joghurt-Kräuter 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.