

## Gesamtschule Hürth Monat September 2023

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	
28.08.-01.09.2023 KW 35	<b>Stammessen</b>	Schlemmerfilet "Bordelaise" vom Seelachs dazu Kräuterrahmsoße und Langkomreis, Erbsengemüse		Hot Dog, Geflügelwiener <G>, Kartoffelspalten mit Schale mit gewürzter Knusperschicht	Hähnchen-Brustfilet Knuspermantel, Geflügelrahmsoße, 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)	
04.09.-08.09.2023 KW 36	<b>Stammessen</b>	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	
	<b>Vegetarisch</b>	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 Sahnese, Mandel-Brokkoli	
	<b>Salatteller</b>	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	
	<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)	
11.09.-15.09.2023 KW 37	<b>Stammessen</b>	Gebackene Calamaris, Zitronen-Knoblauch-Mayonnaise, Salzkartoffeln, Beilagensalat		Gebratenes Hähnchenbrustfilet, Naturreis, Paprikarahmsoße, Sommergemüse	Geflügelbratwurst mit Currysoße, Backofenpomes, Beilagensalat	
	<b>Vegetarisch</b>	Linseneintopf vegetarisch <V>, Mehrkornbrötchen		Hausmacher Reibekuchen mit Apfelmus, Möhrenrohkost	Farfalle, Vegetarische Bolognese <V>, Eisbergsalat mit Joghurdressing	
	<b>Salatteller</b>	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	
	<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)	
18.09.-22.09.2023 KW 38	<b>Stammessen</b>	Fischfrikadelle < F>, Dillrahmsoße, Salzkartoffeln einem Beilagensalat		Geflügel Hackröllchen "Balkan Art", Bratenjus, Basmatireis und Möhrengemüse	Pizza Margaritha <V> dazu Rohkost mit Paprika, Kohlrabi, Karotten und Dip	

18.09.-22.09.2023 KW 38	<b>Vegetarisch</b>	Spätzle mit Sommergemüse und Gouda geraspelt überbacken dazu Kräuterdip		Raviolini Formaggio, Käsesahnesoße dazu ein Rohkostsalat	Thailändische Gemüsepfanne mit Korianderquark mit Glasnudeln, Beilagensalat	
	<b>Salatteller</b>	Bunter Salatteller, Fischfrikadelle <F>, Laugenbrezel		Blattsalat mit Kürbiskernen, Paprikastreifen rot, Hähnchenbruststreifen <G>, Mehrkornbrötchen, Joghurt-Kräuter Dressing	Eisbergsalat mit Radieschen und Eiern, dazu "Baked Potatoe" mit Sourcreme <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)	
25.09.-29.09.2023 KW 39	<b>Stammessen</b>	Linsenbällchen <V>, Kräuterdip, Bulgur-Pilaw (Bulgur mit Tomatenstücke herzhaft gewürzt		Ravioli mit Hähnchenfleischfüllung <G>, Tomatensoße und einem Beilagensalat	Geflügelcurrywurst <G>, Backöfenpommes, Eisbergsalat mit Gurke, Tomate und Karotten	
	<b>Vegetarisch</b>	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	
	<b>Salatteller</b>	Salatteller mit Blattsalaten, Italien Dressing und Champignons, Mehrkornbrötchen		Blattsalate mit Radieschen und Kartoffeltasche <V>	Tomate-Mozzarella-Salat <V>, Baguette	
	<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)	

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