

## Gesamtschule Hürth Monat Oktober 2022

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
03.10.-07.10.2022 KW 40	<b>Stammessen</b>	Tag der Deutschen Einheit		Herbstferien	Herbstferien
	<b>Vegetarisch</b>	Tag der Deutschen Einheit		Herbstferien	Herbstferien
	<b>Salatteller</b>	Tag der Deutschen Einheit		Herbstferien	Herbstferien
	<b>Dessert</b>	Tag der Deutschen Einheit		Herbstferien	Herbstferien
10.10.-14.10.2022 KW 41	<b>Stammessen</b>	Herbstferien		Herbstferien	Herbstferien
	<b>Vegetarisch</b>	Herbstferien		Herbstferien	Herbstferien
	<b>Salatteller</b>	Herbstferien		Herbstferien	Herbstferien
	<b>Dessert</b>	Herbstferien		Herbstferien	Herbstferien
17.10.-21.10.2022 KW 42	<b>Stammessen</b>	Schlemmerfilet "Bordelaise" vom Seelachs dazu Kräuterrahmsoße und Langkornreis, Erbsen		Hot Dog, Country Potatoes	Hähnchen-Brustfilet Knuspermantel, Helle Soße für Geflügel, Salzkartoffeln, Eisbergsalat mit French-Dressing
	<b>Vegetarisch</b>	Mini Schupfnudel-Gemüseallerlei mit Kürbiskernen dazu Helle Cremesoße		Pfannkuchen "Natur" <V>, Apfel-Erdbeer-Kompott	Rührei <V> mit Stampfkartoffeln 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)
24.10.-28.10.2022 KW 43	<b>Stammessen</b>	Tagliatelle "Spinaci" mit Lachs <F>, Chinakohlsalat		Hähnchenbrustfilet in Rahmsoße <G>, Semmelknödel und Gemüse	Gemüseerbseneintopf <V> mit Vollkornbrötchen

24.10.-28.10.2022 KW 43	<b>Vegetarisch</b>	Spaghetti dazu Tomatensoße <V> mit Sommergemüse und Hartkäse gerieben		Nudel-Brokkoli-Auflauf "vegetarisch" <V> und ein Beilagensalat	Veggi-Schnitzel aus Soja <V> mit Naturreis und Gemüse Mischung in Süß-Saurer Soße	
	<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)	Dessertvariationen oder Frischobst der Saison	

31.10.-04.11.2022 KW 44	<b>Stammessen</b>	Lachs-Lasagne mit einer Spinat-Bechamel Soße und Emmentaler überbacken, Eisbergsalat, French-Dressing		Gebrautes 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, Backofenpomme, Tomatenketchup, Mayonnaise	
	<b>Vegetarisch</b>	Vegetarische Ofensuppe mit Tomaten, Paprika, Champignons, Kidneybohnen und Mais <V> mit Vollkornbrötchen		Reibekuchen "Hausfrauen Art" <V> mit Apfelmus, Möhrenrohkost	Farfalle tricolore, Vegetarische Bolognese <V>, Eisbergsalat mit Joghurtdressing	
	<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)	

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