

## Gesamtschule Hürth Monat November 2022

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
31.10.-04.11.2022 KW 44	<b>Stammessen</b>	Lachs-Lasagne mit einer Spinat-Bechamel Soße und Emmentaler überbacken, Eisbergsalat, French-Dressing		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, Backofenpomes, 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 Joghurt dressing
	<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)
07.11.-11.11.2022 KW 45	<b>Stammessen</b>	Alaska-Seelachsfilet, paniert mit Dillrahmsoße dazu Salzkartoffeln einem Beilagensalat		Geflügel Hackröllchen "Balkan Art", Basmatireis, Fairtrade, Geflügel-Bratensoße und Möhrengemüse	Pizza Margherita mit Truthahnsalami <G> dazu Rohkost mit Paprika, Kohlrabi, Karotten und Dip
	<b>Vegetarisch</b>	Schwäbische Eierspätzle mit Sommergemüse und Gouda geraspelt überbacken dazu Kräuter dip		Ravioli Spinaci, Käsesoße dazu ein Rohkostsalat	Thai Curry mit Weißkohl, Kokosmilch, Möhren und Ananas mit Glasnudeln dazu Tomatensalat
	<b>Salatteller</b>	Salat mit gebackenem Camembert und Wildpreiselbeeren <V>		Blattsalate mit Radieschen und Kartoffeltasche <V>	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)
14.11.-18.11.2022 KW 46	<b>Stammessen</b>	Falafelbällchen aus Kirchererbsen <V>, Kräuterdip, Bulgur-Pilaw (Bulgur mit Tomatenstücke herzhaft gewürzt		Ravioli mit Hähnchenfleisch mit Tomatensoße <V> und einem Beilagensalat	Geflügelcurrywurst <G>, Backofenpomes, 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	Wildreispfanne mit Ananas <V> (Langkornreis, Wildreis, Brokkoli, Paprikastreifen, Möhren Erbsen und Ananas)
	<b>Salatteller</b>	Salat mit gebackenem Camembert und Wildpreiselbeeren <V>		Blattsalate mit Radieschen und Kartoffeltasche <V>	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)

21.11.-25.11.2022 KW 47	<b>Stammessen</b>	Hähnchen-Brustfilet Knuspermantel, Helle Soße für Geflügel, Salzkartoffeln, Eisbergsalat mit French-Dressing		Schlemmerfilet "Bordelaise" vom Seelachs dazu Kräuterrahmsoße und Langkornreis, Erbsen	Hot Dog, Country Potatoes	
	<b>Vegetarisch</b>	Rührei <V> mit Stampfkartoffeln dazu Rahmspinat		Mini Schupfnudel-Gemüseallerlei mit Kürbiskernen dazu Helle Cremesoße	Pfannkuchen "Natur" <V>, Apfel-Erdbeer-Kompott	
	<b>Salatteller</b>	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>	
	<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)	

28.11.-02.12.2022 KW 48	<b>Stammessen</b>	Gemüseerbseneintopf <V> mit Vollkornbrötchen		Tagliatelle "Spinaci" mit Lachs <F>, Chinakohlsalat	Hähnchenbrustfilet in Rahmsoße <G>, Semmelknödel und Gemüse	
	<b>Vegetarisch</b>	Veggi-Schnitzel aus Soja <V> mit Naturreis und Gemüse Mischung in Süß-Saurer Soße		Spaghetti dazu Tomatensoße <V> mit Sommergemüse und Hartkäse gerieben	Nudel-Brokkoli-Auflauf "vegetarisch" <V> und ein Beilagensalat	
	<b>Salatteller</b>	Salatteller mit Eisberg, Karotten, Tomaten, Gurke und Apfel		Bunter Hirtensalat mit Oliven, Tomaten, Hirtenkäse und Blattsalat in Vinaigrette,	Salatteller mit Kopfsalat, Radicchio, Weintrauben, Ananas, Melone, Käse, Sonnenblumenkerne und Joghurt Dressing	
	<b>Dessert</b>	Dessertvariationen oder Frischobst der Saison		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.