

Gesamtschule Hürth Monat Januar 2024

		Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
01.01.-05.01.2024 KW 1	Stammessen	Ferien		Ferien	Ferien	
	Vegetarisch	Ferien		Ferien	Ferien	
	Salatteller	Ferien		Ferien	Ferien	
	Dessert	Ferien		Ferien	Ferien	
08.01.-12.01.2024 KW 2	Stammessen	Linsnbällchen <V>, Kräuterdip, Bulgur-Pilaw (Bulgur mit Tomatenstücke herzhaft gewürzt		Ravioli mit Hähnchenfleischfüllung <G>, Tomatensoße und einem Beilagensalat	Geflügelcurrywurst, 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	Großer Salat von der Salatbar		Großer Salat von der Salatbar	Großer Salat von der Salatbar	
	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)	
15.01.-19.01.2024 KW 3	Stammessen	Hähnchen-Brustfilet Knuspermantel, Geflügelrahmssoße, Salzkartoffeln, Eisbergsalat mit French-Dressing		Schlemmerfilet "Bordelaise" vom Seelachs dazu Kräuterrahmssoße und Langkornreis, Erbsengemüse	Hot Dog, Geflügelwiener <G>, 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	Großer Salat von der Salatbar		Großer Salat von der Salatbar	Großer Salat von der Salatbar	
	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)	

22.01.-26.01.2024 KW 4	Stammessen	Tagliatelle mit Pesto Genovese, roten Linsen <S> und Alaska-Seeachs-Würfel dazu ein Coleslaw Salat		Kartoffelsuppe "vegetarisch" <V>, Geflügel Wiener Würstchen <G>, Mehrkornbrötchen	Hähnchenbruststreifen in Geflügelsoße dazu Semmelknödel und Gemüse	
	Vegetarisch	Veggi-Schnitzel aus Soja <V>, Reis, Pesto Rosso Sahnese, Mandel-Brokkoli		Spaghetti dazu Tomatensoße <V> mit Sommergemüse und Hartkäse gerieben	Nudel-Brokkoli-Auflauf mit Kirschtomaten und ein Beilagensalat	
	Salatteller	Großer Salat von der Salatbar		Großer Salat von der Salatbar	Großer Salat von der Salatbar	
	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)	

29.01.-02.02.2024 KW 5	Stammessen	Geflügelbratwurst mit Currysoße, Backofenpommes, Beilagensalat		Fischhappen im Backteig <F>, Zitronensoße, Salzkartoffeln, Beilagensalat	Gebrautes Hähnchenbrustfilet, Naturreis, Paprikarahmsoße, Sommergemüse	
	Vegetarisch	Farfalle, Vegetarische Bolognese <V>, Eisbergsalat mit Joghurtdressing		Linseneintopf vegetarisch <V>, Mehrkornbrötchen	Hausmacher Reibekuchen mit Apfelmus, Möhrenrohkost	
	Salatteller	Großer Salat von der Salatbar		Großer Salat von der Salatbar	Großer Salat von der Salatbar	
	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.