

## Gesamtschule Hürth Monat Mai 2024

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	
29.04.-03.05.2024 KW 18	<b>Stammessen</b>	Hähnchen-Knusperschnitzel "Wiener Art" mit Käse überbacken <G>, Geflügelrahmsoße, Salzkartoffeln und Blattsalate		Tag der Arbeit	Hot Dog mit einer Geflügelbratwurst, Burger Relish, Röstzwiebeln, saure Gurken und gebackene Kartoffelspalten	
	<b>Vegetarisch</b>	Rührei <V>, Hausgemachter Kartoffel-Kürbisstumpf dazu Rahmspinat		Tag der Arbeit	Apfelpfannkuchen <V> mit Apfel-Erdbeer-Kompott	
	<b>Salatteller</b>	Großer Salat von der Salatbar		Tag der Arbeit	Großer Salat von der Salatbar	
	<b>Dessert</b>	Dessertvariationen oder Frischobst der Saison (kann alle Allergene enthalten)		Tag der Arbeit	Dessertvariationen oder Frischobst der Saison (kann alle Allergene enthalten)	
06.05.-10.05.2024 KW 19	<b>Stammessen</b>	Tagliatelle mit Pesto Genovese, roten Linsen <S> mit Alaska-Seeachs-Würfel dazu ein Coleslaw Salat		Vegetarische Kartoffelsuppe, Geflügel Wiener Würstchen <G>, Mehrkornbrötchen	Feiertag	
	<b>Vegetarisch</b>	Veggi-Schnitzel aus Soja <V>, Reis, Pesto Rosso Sahneseoße, Gemüse		Spaghetti dazu Tomatensoße <V> mit Sommergemüse und Hartkäse gerieben	Feiertag	
	<b>Salatteller</b>	Großer Salat von der Salatbar		Großer Salat von der Salatbar	Feiertag	
	<b>Dessert</b>	Dessertvariation oder Frischobst der Saison (kann alle Allergene enthalten)		Dessertvariation oder Frischobst der Saison (kann alle Allergene enthalten)	Feiertag	
13.05.-17.05.2024 KW 20	<b>Stammessen</b>	Geflügelbratwurst mit Currysoße, Backofenpommes, Beilagensalat		Fischhappen im Backteig <F>, Zitronensoße, Salzkartoffeln, Beilagensalat	Herzhaftes Rindergulasch <R>, Salzkartoffeln, Gemüse	
	<b>Vegetarisch</b>	Farfalle, Vegetarische Bolognese <V>, Eisbergsalat mit Joghurdressing		Linseneintopf vegetarisch <V>, Mehrkornbrötchen	Hausmacher Reibekuchen mit Apfelmus, Möhrenrohkost	
	<b>Salatteller</b>	Großer Salat von der Salatbar		Großer Salat von der Salatbar	Großer Salat von der Salatbar	
	<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)	

20.05.-24.05.2024 KW 21	<b>Stammessen</b>	Feiertag		Geflügel Cevapcici, Bratenjus, Basmatireis, Gemüse	Pizza Margaritha <V> dazu Rohkost mit Paprika, Kohlrabi, Karotten und Dip	
	<b>Vegetarisch</b>	Feiertag		Raviolini mit Käsefüllung, Käsesahnesoße dazu ein Rohkostsalat	Thailändische Gemüsepfanne mit Kräuterquark mit Glasnudeln, Beilagensalat	
	<b>Salatteller</b>	Feiertag		Großer Salat von der Salatbar	Großer Salat von der Salatbar	
	<b>Dessert</b>	Feiertag		Dessertvariation oder Frischobst der Saison (kann alle Allergene enthalten)	Dessertvariation oder Frischobst der Saison (kann alle Allergene enthalten)	

27.05.-31.05.2024 KW 22	<b>Stammessen</b>	Geflügelcurrywurst, Backofenpommes, Eisbergsalat mit Gurke, Tomate und Karotten		Linsnbällchen <V>, Kräuterdip und Bulgur dazu Rotkohlsalat	Feiertag	
	<b>Vegetarisch</b>	Reispfanne Griechische Art mit Oliven und Balkankäse und Käsesahnesoße		2 große Berner Kartoffelröstitaler überbacken, Gemüse und Gouda geraspelt überbacken, Kräuterquarkdip	Feiertag	
	<b>Salatteller</b>	Großer Salat von der Salatbar		Großer Salat von der Salatbar	Feiertag	
	<b>Dessert</b>	Dessertvariation oder Frischobst der Saison (kann alle Allergene enthalten)		Dessertvariation oder Frischobst der Saison (kann alle Allergene enthalten)	Feiertag	

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