

Gesamtschule Hürth Monat Mai 2022

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
02.05.-06.05.2022 KW 18	Stammessen	Gemüseerbseintopf <V> mit Vollkornbrötchen		Tagliatelle "Spinaci" mit Lachs <F>, Chinakohlsalat	Hähnchenbrustfilet in Rahmsoße <G>, Semmelknödel und Gemüse
	Vegetarisch	Veggi-Schnitzel aus Soja <V> mit Naturreis und Gemüsemischung in Süß-Saurer Soße		Spaghetti dazu Tomatensoße <V> mit Sommergemüse und Hartkäse gerieben	Nudel-Brokkoli-Auflauf "vegetarisch" <V> und ein Beilagensalat
	Salatteller	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
	Dessert	Dessertvariationen oder Frischobst der Saison		Dessertvariation oder Frischobst der Saison (kann alle Allergene enthalten)	Dessertvariation oder Frischobst der Saison (kann alle Allergene enthalten)
09.05.-13.05.2022 KW 19	Stammessen	Pulled Turkey Burger mit Cole Slaw und BBQ Soße in einem Burger Brötchen <G>(gezupftes Hähnchenfleisch und Krautsalat), Backofenpommes, Tomatenketchup, Mayonnaise		Tagliatelle "Spinaci" mit Lachs<F>, Chinakohlsalat	Gebratenes Hähnchenbrustfilet, Naturreis, Paprikarahmsoße, Sommergemüse
	Vegetarisch	Farfalle tricolore, Vegetarische Bolognese <V>, Eisbergsalat mit Joghurt dressing		Vegetarische Ofensuppe mit Tomaten, Paprika, Champignons, Kidneybohnen und Mais <V> mit Vollkornbrötchen	Reibekuchen "Hausfrauen Art" <V> mit Apfelmus, Möhrenrohkost
	Salatteller	Salatteller mit Eichblatt, Frisee, Tomaten, Rucola, Chicorée, Calamaris und Knoblauch Dressing		Bunter Hirtensalat mit Oliven, Tomaten, Hirtenkäse und Blattsalat in Vinaigrette,	Salatteller mit Kopfsalat, Radicchio, Weintrauben, Ananas, Melone, Käse, Sonnenblumenkerne und Joghurt Dressing
	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)
16.05.-20.05.2022 KW 20	Stammessen	Fit Pizza Salami-Paprika [R] und Rohkost mit Paprika, Kohlrabi, Karotten und Dip		Alaska-Seelachsfilet, paniert mit Dillrahmsoße dazu Salzkartoffeln in einem Beilagensalat	Geflügel Hackröllchen "Balkan Art", Basmatireis, Fairtrade, Geflügel-Bratensoße und Möhrengemüse
	Vegetarisch	Thai Curry mit Weißkohl, Kokosmilch, Möhren und Ananas mit Glasnudeln dazu Tomatensalat		Schwäbische Eierspätzle mit Sommergemüse und Gouda geraspelt überbacken dazu Kräuterdip	Ravioli Spinaci, Käsesoße dazu ein Rohkostsalat
	Salatteller	Eisbergsalat mit Radieschen und Eiern, dazu "Baked Potatoe" mit Sourcreme <V>		Salat mit gebackenem Camembert und Wildpreiselbeeren <V>	Blattsalate mit Radieschen und Kartoffeltasche <V>
	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)

23.05.-27.05.2022 KW 21	Stammessen	Geflügelcurrywurst <G>, Backofenpommes, Eisbergsalat mit Gurke, Tomate und Karotten		Falafelbällchen aus Kirchererbsen <V>, Kräuterdip, Bulgur-Pilaw (Bulgur mit Tomatenstücke herzhaft gewürzt	Christi Himmelfahrt	
	Vegetarisch	Wildreispfanne mit Ananas <V> (Langkornreis, Wildreis, Brokkoli, Paprikastreifen, Möhren Erbsen und Ananas)		2 große Berner Kartoffelröstitaler überbacken mit buntem Gemüse und Gouda geraspelt überbacken, Sour Creme Dip	Christi Himmelfahrt	
	Salatteller	Eisbergsalat mit Radieschen und Eiern, dazu "Baked Potatoe" mit Sourcreme <V>		Salat mit gebackenem Camembert und Wildpreiselbeeren <V>	Christi Himmelfahrt	
	Dessert	Dessertvariation oder Frischobst der Saison (kann alle Allergene enthalten)		Dessertvariation oder Frischobst der Saison (kann alle Allergene enthalten)	Christi Himmelfahrt	

30.05.-03.06.2022 KW 22	Stammessen	Hot Dog, Country Potatoes		Hähnchen-Brustfilet Knuspermantel, Helle Soße für Geflügel, Salzkartoffeln, Eisbergsalat mit French-Dressing	Schlemmerfilet "Bordelaise" vom Seelachs dazu Kräuterrahmsoße und Langkornreis, Erbsen	
	Vegetarisch	Pfannkuchen "Natur" <V>, Apfel-Erdbeer-Kompott		Rührei <V> mit Stampfkartoffeln dazu Rahmspinat	Mini Schupfnudel-Gemüseallerlei mit Kürbiskernen dazu Helle Cremesoße	
	Salatteller	Bunter Salat mit Chinakohl, Eisbergsalat, Möhrenstreifen, Mais und Kartoffelbuchstaben <V>		Falafelbällchen aus Kirchererbsen <V> mit Wintersalaten	Chefsalat mit Blattsalat, Tomate, Gurke, Schinken, Käse und Brötchen<S>	
	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)	

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