

## Gesamtschule Hürth Monat Mai 2022

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
02.05.-06.05.2022 KW 18	<b>Stammessen</b>	Gemüseerbseintopf <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)
09.05.-13.05.2022 KW 19	<b>Stammessen</b>	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
	<b>Vegetarisch</b>	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
	<b>Salatteller</b>	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
	<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)
16.05.-20.05.2022 KW 20	<b>Stammessen</b>	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
	<b>Vegetarisch</b>	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
	<b>Salatteller</b>	Eisbergsalat mit Radieschen und Eiern, dazu "Baked Potatoe" mit Sourcreme <V>		Salat mit gebackenem Camembert und Wildpreiselbeeren <V>	Blattsalate mit Radieschen und Kartoffeltasche <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)

23.05.-27.05.2022 KW 21	<b>Stammessen</b>	Geflügelcurrywurst <G>, Backofenpommes, Eisbergsalat mit Gurke, Tomate und Karotten		Falafelbällchen aus Kirchererbsen <V>, Kräuterdip, Bulgur-Pilaw (Bulgur mit Tomatenstücke herzhaft gewürzt	Christi Himmelfahrt	
	<b>Vegetarisch</b>	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	
	<b>Salatteller</b>	Eisbergsalat mit Radieschen und Eiern, dazu "Baked Potatoe" mit Sourcreme <V>		Salat mit gebackenem Camembert und Wildpreiselbeeren <V>	Christi Himmelfahrt	
	<b>Dessert</b>	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	<b>Stammessen</b>	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	
	<b>Vegetarisch</b>	Pfannkuchen "Natur" <V>, Apfel-Erdbeer-Kompott		Rührei <V> mit Stampfkartoffeln dazu Rahmspinat	Mini Schupfnudel-Gemüseallerlei mit Kürbiskernen dazu Helle Cremesoße	
	<b>Salatteller</b>	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>	
	<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)	

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