

Gesamtschule Hürth Monat März 2022



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
28.02.-04.03.2022 KW 9	Stammessen	Rosenmontag		American Pizza "Gemüse", Puten-Salami dazu Eisbergsalat mit Kidneybohnen, Mais und Tomaten	Hähnchenbrustfilet mit Rahmsoße dazu Salzkartoffeln und Möhren
	Vegetarisch	Rosenmontag		Bolognese aus Tomaten mit Gemüsewürfel und Sonnenblumen Hack dazu Spaghetti, Chinakohlsalat und Parmesan gerieben	Risotto "Gorgonzola-Spinat" mit vegetarische Filetstückchen <V> und Beilagensalat
	Salatteller	Rosenmontag		Bunter Hirtensalat mit Oliven, Tomaten, Hirtenkäse und Blattsalat in Vinaigrette,	Salatteller mit Kopfsalat, Radicchio, Weintrauben, Ananas, Melone, Käse, Sonnenblumenkerne und Joghurt Dressing
	Dessert	Rosenmontag		Dessertvariation oder Frischobst der Saison (kann alle Allergene enthalten)	Dessertvariationen oder Frischobst der Saison
07.03.-11.03.2022 KW 10	Stammessen	Fischstäbchen "Crunchy", Stampfkartoffeln, Rahmspinat		Grüne Bandnudeln mit Tomaten Mozzarella Soße dazu Endiviensalat	Hähnchen-Brustfilet Knuspermantel mit Tomatensoße, Eierspätzle und Kopfsalat mit Zitronendressing
	Vegetarisch	Reibekuchen "Hausfrauen Art" <V> mit Apfelmus		Vegetarische Frühlingsrolle mit Langkornreis dazu Chunky Salsa-Soße süß-sauer und Gemischter Salat	Veggie-Geschnetzeltes aus Soja in Soße <V> mit Salzkartoffeln dazu Karotten Scheiben
	Salatteller	Chefsalat mit Blattsalat, Tomate, Gurke, Schinken, Käse und Brötchen<S>		Bunter Salat mit Chinakohl, Eisbergsalat, Möhrenstreifen, Mais und Kartoffelbuchstaben <V>	Falafelbällchen aus Kirchererbsen <V> mit Wintersalaten
	Dessert	Dessertvariation oder Frischobst der Saison		Dessertvariationen oder Frischobst der Saison, Apfel	Dessertvariationen oder frischobst der Saison
14.03.-18.03.2022 KW 11	Stammessen	Tagliatelle "Spinaci" mit Lachs<F>, Chinakohlsalat		Chicken-Burger mit Pommes frites dazu Blattsalate mit French Dressing, Tomatenketchup, Mayonnaise, Gurke, Tomatenscheiben	Gemüse-Kartoffel-Rösti <V> an Cremesoße mit Salzkartoffeln dazu ein Beilagensalat
	Vegetarisch	Kartoffeltasche mit Kräuter-Frischkäsefüllung mit Dip "Barbeque" dazu Eisbergsalat mit Tomate, Gurken, & Radieschen		Fladenbrot gefüllt mit Linsenbällchen, Joghurt-Kräuterdip und Eisbergsalat mit Gurke und Tomate	Vegetarisches Chili <V> mit Naturreis
	Salatteller	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
	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)

21.03.-25.03.2022 KW 12	Stammessen	Hähnchenrahmgulasch <G>, Naturreis, Erbsen		Pulled Turkey Burger mit Cole Slaw und BBQ Soße in einem Burger Brötchen <G>(gezupftes Hähnchenfleisch und Krautsalat), Backofenpommes, Tomatenketchup, Mayonnaise	Wildlachsragout in Dillrahmsoße mit Salzkartoffeln dazu Chinakohlsalat	
	Vegetarisch	Farfalle tricolore, Vegetarische Bolognese <V>, Eisbergsalat mit Joghurdressing		Fit Pizza Margherita Speciale dazu Bunter Salat mit Blattsalat, Paprika, Mais und Joghurdressing	Vegetarische Ofensuppe mit Tomaten, Paprika, Champignons, Kidneybohnen und Mais <V> mit Vollkornbrötchen	
	Salatteller	Salatteller mit Kopfsalat, Radicchio, Weintrauben, Ananas, Melone, Käse, Sonnenblumenkerne und Joghurt Dressing		Salatteller mit Eichblatt, Frisee, Tomaten, Rucola, Chicorée, Calamaris und Knoblauch Dressing	Bunter Hirtensalat mit Oliven, Tomaten, Hirtenkäse und Blattsalat in Vinaigrette,	
	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)	

28.03.-01.04.2022 KW 13	Stammessen	Ravioli mit Hähnchenfleisch mit Tomatensoße <V> und einem Beilagensalat		Geflügelcurrywurst <G>, Backofenpommes, Eisbergsalat mit Gurke, Tomate und Karotten	Falafelbällchen aus Kirchererbsen <V>, Kräuterdip, Bulgur-Pilaw (Bulgur mit Tomatenstücke herzhaft gewürzt	
	Vegetarisch	Penne-Nudeln, Tomatensoße, Gurkensalat mit Joghurt		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	
	Salatteller	Blattsalate mit Radieschen und Kartoffeltasche <V>		Eisbergsalat mit Radieschen und Eiern, dazu "Baked Potatoe" mit Sourcreme <V>	Salat mit gebackenem Camembert und Wildpreiselbeeren <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)	



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