

580802 Gymnasium Pierre Trudeau Monat Mai 2024

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	
29.04.-03.05.2024 KW 18	Buffet-Angebot-Komponente	Rinderbolognese <R>	Knuspriges Dorschfilet <F>	Feiertag	Gulaschsuppe "Hausmacher Art " <R>	Panierte Jagdwurstscheibe vom Schwein <S>
	Buffet-Angebot-Komponente	Buntes Pfannengericht aus Kartoffeln, Paprika, Zucchini und Chorizo-Wurst <S>	Feine Bandnudeln mit zartem Hähnchenfleisch, Paprika, Möhren, Porree, Mungobohnensprossen und Mu-err-Pilze <G>	Feiertag	Blumenkohlcremesuppe, Gefüllte Nudeltaschen mit Tomate-Mozzarella <V>	Grillgemüse-Pfanne "Provenzale" mit kleinen Kartoffeln und Weißkäse <V>
	Buffet-Angebot-Komponente	Vegetarische Bolognese <V>	Reisnudel-Gemüse-Pfanne <V>	Feiertag	Pfannkuchen mit Blaubeerfüllung <V>	Veggie-Bällchen auf Soja- und Weizenbasis
	Buffet-Angebot-Gemüse	Grüner Gemüsemix "naturell"	Möhren in Sahnesoße	Feiertag		Balkan Mix Gemüse aus Karotten, Mais, Erbsen, Brechbohnen und Paprika
	Buffet-Angebot-Beilage	Spiralnudeln, Couscous mit buntem Gemüse, Käsesoße	Langkornreis, Dillrahmssoße	Feiertag	Vanillesoße	Makkaroni, Napolisoße
06.05.-10.05.2024 KW 19	Buffet-Angebot-Komponente	Sauerrahmgulasch vom Schwein <S>	Feines Lachsfilet in einer cremigen Rahmssoße mit Gurken- und Möhrenstreifen <F>	Räuberpfanne mit Hackfleisch vom Schwein und Rind <S,R>	Feiertag	Brückentag
	Buffet-Angebot-Komponente	Bolognese aus Hähnchenfleisch <G>	Hähnchenfilets "Gärtnerin Art" in Rahmssoße <G>	Hähnchenrahmgulasch <G>	Feiertag	
	Buffet-Angebot-Komponente	Kartoffel-Gemüse-Gratin <V>	Nudel-Brokkoli-Auflauf <V>	Blumenkohl in Backteig <V>	Feiertag	Brückentag
	Buffet-Angebot-Gemüse	Erbsen und Möhren "naturell"	Blumenkohl	Möhren "naturell"	Feiertag	Brückentag
	Buffet-Angebot-Beilage	Spätzle, Makkaroni, Napolisoße	Langkornreis, Petersilienkartoffeln	Kräuterkartoffeln mit Thymian & Chili, Hörnchen-Nudeln, Tomatensoße "Italia" <V>, Helle Cremesoße	Feiertag	Brückentag
	Salatbar	Knackig frische Salate, Rohkost und Obst der Saison, geliefert aus der Region . Die Salatteller können wahlweise selbst zusammen gestellt werden.				
13.05.-17.05.2024 KW 20	Buffet-Angebot-Komponente	Pljeskavica	Fischpfanne "Neptun" vom Alaska Seelachs <F>	Geflügel Cevapcici <G>	Erbsensuppe mit Wiener Wurst <S>	Rinderfrikadellen in Bratensoße <R>
	Buffet-Angebot-Komponente	Mini-Geflügelbällchen in Rahmssoße <G>	Hähnchenfleisch in heller Soße <G>	Schweinegeschnetzeltes mit Gemüse in herzhafter Bratensoße	Sommergemüse-Eintopf <V>	
	Buffet-Angebot-Komponente	Blumenkohl-Kartoffelrösti	Gemüse-Kartoffel-Rösti <V>	Omelette mit Gemüsefüllung <V>	Grießbrei <V>	Asiatische Mienudelpfanne <V>

13.05.-17.05.2024 KW 20	Buffet-Angebot-Gemüse	Kaisergemüse "naturell"	Grüner Gemüsemix "naturell"	Erbsen und Möhren "naturell"	Nudelpfanne mit roter Pestosoße <V>	Grüne Bohnen "naturell"
	Buffet-Angebot-Beilage	Petersilienkartoffeln, Bunte Farfalle, Soße "Balkan Art", Bratensoße	Langkornreis, Frühlingspüree, Sauce à la Hollandaise	Pommes Dauphine, Salzkartoffeln, Käsesoße, Braune Rahmsoße	1 Scheibe Brot, Erdbeer-Fruchtsoße	Steakhouse Frites, Salzkartoffeln, Tomatensoße "Italia" <V>
	Salatbar	Knackig frische Salate, Rohkost und Obst der Saison, geliefert aus der Region . Die Salatteller können wahlweise selbst zusammen gestellt werden.				

20.05.-24.05.2024 KW 21	Buffet-Angebot-Komponente	Feiertag	Ferien	Ferien	Ferien	Ferien
	Buffet-Angebot-Komponente	Feiertag	Ferien	Ferien	Ferien	
	Buffet-Angebot-Komponente	Feiertag	Ferien	Ferien	Ferien	Ferien
	Buffet-Angebot-Gemüse	Feiertag	Ferien	Ferien		Ferien
	Buffet-Angebot-Beilage	Feiertag	Ferien	Ferien	Ferien	Ferien
	Salatbar	Knackig frische Salate, Rohkost und Obst der Saison, geliefert aus der Region . Die Salatteller können wahlweise selbst zusammen gestellt werden.				

27.05.-31.05.2024 KW 22	Buffet-Angebot-Komponente	Hähnchenfilets "Fresh kick" in feiner Joghurtsoße <G>	Panierter Alaska-Seelachs in Fischform <F>	Schweinegulasch "Szegediner Art" <S>	Grüne Bohnen-Eintopf mit Rindfleisch <R>, Vegetarische Ofensuppe mit Tomaten, Paprika, Champignons, Grieß, Kidneybohnen und Mais <V>	Chicken-Nuggets aus Hähnchenbrust-Formfleisch <G>
	Buffet-Angebot-Komponente	Bolognese aus Hähnchenfleisch <G>	Zwiebel-Sahne-Hähnchen überbacken mit Emmentaler-Käse <G>	Reispfanne mit Hähnchengyros <G>	Milchreis <V>, Zimt & Zucker	Käsespätzle mit milder Zwiebel-Sahnesoße überbacken <V>
	Buffet-Angebot-Komponente	Vegetarische Bällchen auf Soja- und Weizenbasis in heller Soße <V>	Gemüse Nuggets aus Mais, Karotten, Erbsen und Romanesco <V>	Veganes Curry mit Süßkartoffeln, Wasserkastanien, Brokkoli und Zuckerschoten <V>	Kartoffel-Brokkoli-Auflauf <V>	
	Buffet-Angebot-Gemüse	Buntes Gartengemüse "naturell"	Grüner Gemüsemix "naturell"	Erbsen und Möhren "naturell"		Blumenkohl in Soße
	Buffet-Angebot-Beilage	Salzkartoffeln, Makkaroni	Petersilienkartoffeln, Basmatireis, Kräutersoße	Naturreis, Stampfkartoffeln	Weizenmischbrot, Apfelmus	Kartoffelkroketten, Salzkartoffeln, Braune Rahmsoße
	Salatbar	Knackig frische Salate, Rohkost und Obst der Saison, geliefert aus der Region . Die Salatteller können wahlweise selbst zusammen gestellt werden.				

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