

580802 Gymnasium Pierre Trudeau Monat Februar 2026

		Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
02.02.-06.02.2026 KW 6	Buffet-Angebot-Komponente	Ferien	Ferien	Ferien	Ferien	Ferien
	Buffet-Angebot-Komponente	Ferien	Ferien	Ferien	Ferien	
	Buffet-Angebot-Komponente	Ferien	Ferien	Ferien	Ferien	Ferien
	Buffet-Angebot-Gemüse	Ferien	Ferien	Ferien	Ferien	Ferien
	Buffet-Angebot-Beilage	Ferien	Ferien	Ferien	Ferien	Ferien
09.02.-13.02.2026 KW 7	Buffet-Angebot-Komponente	Geflügel-Currywurst in milder Tomatensoße <G>	Knusperfilet vom Alaska-Seelachs mit Senf-Honig-Füllung <F>	Hühnerfrikassee "Frühlings Art" <G>	Gemüse-Quinoa-Pfanne mit Fairtrade Quina, Möhren, Erbsen und Mais <V>	Schweineschnitzel paniert <S>
	Buffet-Angebot-Komponente	Rinderfrikadelle "Griechische Art" <R>	Geflügelhacktaler in Paprikasoße <G>	Herzhaftes Rindergulasch <R>	Nudel-Gemüse-Menü "Kickers" mit Geflügelbällchen <G>, Brokkolicremesuppe	
	Buffet-Angebot-Komponente	Veggie Cevapcici (auf Erbsenbasis) in bunter Paprikasoße mit Stücken von Paprika <V>	Brokkolirösti <V>	Veggie-Frikassee "Frühlings Art"; Geschnetzeltes in heller Gemüsesoße mit Erbsen, Möhren und Champignons <V>	Pfannkuchen mit Kirschfüllung <V>	Gemüseschnitzel aus Kohlrabi und Pastinake in Haferflocken-Panade <V>
	Buffet-Angebot-Gemüse	Buttergemüse "naturell"	Balkan Mix Gemüse aus Karotten, Mais, Erbsen, Brechbohnen und Paprika	Rosenkohl "naturell"		Erbsen
	Buffet-Angebot-Beilage	Salzkartoffeln, Wellenschnittpommes, Bratensoße	Langkornreis, Röstkartoffeln, Sauce à la Hollandaise	Salzkartoffeln, Langkornreis	Vanillesoße, Zucker, 1 Scheibe Brot	Kartoffel Wedges, Kräuterkartoffeln, Braune Rahmsoße
16.02.-20.02.2026 KW 8	Buffet-Angebot-Komponente	Hähnchenfilets "Fresh kick" in feiner Joghurtsoße <G>	Panierter Alaska-Seelachs in Fischform <F>	Rindfleischklößchen "Köttbullar" in Sahnesoße mit Preiselbeeren <R>	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>	Gemüsecurry aus Blumenkohl, Brokkoli, Möhren und Paprika in einer Tomaten-Currysoße <V>	Kartoffel-Brokkoli-Auflauf <V>	
	Buffet-Angebot-Gemüse	Buntes Gemüse aus Möhren, Romanesco, Blumenkohl, Broccoli und Zuckererbsen	Grüner Gemüsemix "naturell"	Bohnen		Blumenkohl in Soße

16.02.-20.02.2026 KW 8	Buffet-Angebot-Beilage	Salzkartoffeln, Makkaroni	Petersilienkartoffeln, Basmatireis, Kräutersoße	Naturreis, Stampfkartoffeln, Salzkartoffeln	Weizenmischbrot, Apfelmus	Kroketten, Salzkartoffeln, Braune Rahmsoße
23.02.-27.02.2026 KW 9	Buffet-Angebot-Komponente	Jagdwurstgulasch in milder Tomatensoße <S>	Geflügelbällchen in Rahmsoße <G>	Rindergulasch mit Karottenscheiben in Rahmsoße <R>	Reiseintopf "Mecklenburger Art" mit Hühnerfleisch <G, R>	Hähnchenunterkeulen "Drum Sticks" <G>
	Buffet-Angebot-Komponente	Tortelloni in Mascarpone-Bärlauchsoße <V>	Alaska-Seelachsschnitte in Senf-Kräutersoße <F>	Hähnchenfilets in cremiger Käse-Lauch-Soße <G>	Vegetarische Linsensuppe <V>	
	Buffet-Angebot-Komponente	Herzhafter Wirsing-Kartoffel-Rinderhackauflauf	Bulgur-Curry-Pfanne <V>	Tomatisierte Ravioli-Gemüsepfanne mit Cherrytomaten und Zucchini <V>	American Pancakes, Grillgemüse-Pfanne "Provenzale" mit kleinen Kartoffeln und Weißkäse <V>	Schneckennudeln in Käsesoße <V>
	Buffet-Angebot-Gemüse	Buttergemüse "naturell"	Leipziger Allerlei aus Erbsen, Karotten und Spargel	Apfelrotkohl		Grüner Gemüsemix "naturell"
	Buffet-Angebot-Beilage	Spirelli, Tomaten-Mozzarella-Soße	Langkornreis, Salzkartoffeln	Salzkartoffeln, Kroketten	Roggenvollkornbrot, Apfelmark	Salzkartoffeln, Kartoffel-Buchstaben, Braune Rahmsoße

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