

580802 Gymnasium Pierre Trudeau Monat September 2026

		Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
31.08.-04.09.2026 KW 36	Buffet-Angebot-Komponente	Pljeskavica	Fischpfanne "Neptun" vom Alaska Seelachs <F>	Geflügel Cevapcici <G>	Erbsensuppe mit Wiener Wurst <S>	Hähnchenbrustfilet "Natur" gebraten
	Buffet-Angebot-Komponente	Mini-Geflügelbällchen in Rahmsoße <G>	"Chop Suey" mit Hähnchenfilets, Mungobohnen, Paprika, Bambussprossen und Mu-Err Pilze <G>	Schweinegeschnetzeltes mit Gemüse in herzhafter Bratensoße	Sommergemüse-Eintopf <V>	
	Buffet-Angebot-Komponente	Blumenkohl-Kartoffelrösti	Gemüse-Kartoffel-Rösti <V>	Omelette mit Gemüsefüllung <V>	Hefeklöße, "Thüringer Art"	Asiatische Mienudelpfanne <V>
	Buffet-Angebot-Gemüse	Kaisergemüse "naturell"	Grüner Gemüsemix "naturell"	Buttergemüse, "naturell"	Nudelpfanne mit roter Pestosoße <V>	Rosenkohl, "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, Vanillesoße	Steakhouse Frites, Salzkartoffeln, Tomatensoße "Italia" <V>, Braune Rahmsoße
07.09.-11.09.2026 KW 37	Buffet-Angebot-Komponente	Geflügel-Currywurst in milder Tomatensoße <G>	Knusperfilet vom Alaska-Seelachs mit Senf-Honig-Füllung <F>	Hähnchenfilets "Tandoori" in pikanter Paprika-Joghurtsoße <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, 1 Scheibe Brot	Kartoffelspalten mit Schale, Kräuterkartoffeln, Braune Rahmsoße
14.09.-18.09.2026 KW 38	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, Griefß, Kidneybohnen und Mais <V>	Chicken-Nuggets aus Hähnchenbrust- Formfleisch <G>
	Buffet-Angebot-Komponente	Bolognese aus Hähnchenfleisch <G>, Napolisoße	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"	Grüne Bohnen, "naturell"		Blumenkohl in Soße

14.09.-18.09.2026 KW 38	Buffet-Angebot-Beilage	Salzkartoffeln, Makkaroni	Petersilienkartoffeln, Basmatireis, Kräutersoße	Naturreis, Stampfkartoffeln, Salzkartoffeln	Weizenmischbrot, Apfelmus	Kartoffelkroketten, Salzkartoffeln, Braune Rahmsoße
21.09.-25.09.2026 KW 39	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	Spiralnudeln, Tomaten-Mozzarella-Soße	Langkornreis, Salzkartoffeln	Salzkartoffeln, Kartoffelkroketten	Roggenvollkornbrot, Apfelmus	Salzkartoffeln, Kartoffel-Buchstaben, Braune Rahmsoße
28.09.-02.10.2026 KW 40	Buffet-Angebot-Komponente	Geflügel-Klopse in Soße nach "Königsberger Art" <G>, Helle Cremesoße	Geflügelbällchen in Tomaten-Käsesoße <G>	Schweinegulasch "Szegediner Art" <S>	Herzhafter Möhreintopf mit Schweinefleisch <S>, Bunter Spitzkohl-Gemüseintopf <V>	Putenschnitzel paniert <G>
	Buffet-Angebot-Komponente	Herzhaftes Rindergulasch <R>	Alaska-Seelachsschnitte in Zitronen-Kräuterrahmsoße <F>	Hähnchenfilets in süß-sauer Soße <G>	Spinat-Kartoffel-Gratin <V>	Falafelbällchen aus Kirchererbsen <V>, Käsesoße
	Buffet-Angebot-Komponente	Ratatouille-Cannelloni <V>	Rote-Linsen-Lasagne mit Tomatensoße und Mozzarella überbacken <V>	Gemüse-Frühlingsrolle	Pfannkuchen mit Nuss-Nougat-Creme <V>	
	Buffet-Angebot-Gemüse	Buntes Gemüse aus Möhren, Romanesco, Blumenkohl, Broccoli und Zuckererbsen, Apfelrotkohl	Kaisergemüse aus Karotten, Blumenkohl und Brokkoli	Erbsen und Karotten		Leipziger Allerlei aus Erbsen, Karotten und Spargel
	Buffet-Angebot-Beilage	Salzkartoffeln, Langkornreis	Langkornreis, Makkaroni	Basmatireis, Stampfkartoffeln, Asiatische Gemüsesoße süß-sauer	Weizenmischbrot, Vanillesoße	Kräuterkartoffeln mit Thymian & Chili, Petersilienkartoffeln, Helle Soße für Geflügel

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