

_MenuPlan 580802 Gymnasium Pierre Trudeau Monat November 2024

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	
28.10.-01.11.2024 KW 44	Buffet-Angebot-Komponente	Geflügel-Klopse in Soße nach "Königsberger Art" <G>	Geflügelbällchen in Tomaten-Käsesoße <G>	Schweinegulasch "Szegediner Art" <S>	Feiertag	Ferien
	Buffet-Angebot-Komponente	Herzhaftes Rindergulasch <R>	Seelachsfilet im Backteig <F>	Hähnchenfilets in süß-sauer Soße <G>	Feiertag	Ferien
	Buffet-Angebot-Komponente	Ratatouille-Cannelloni <V>	Rote-Linsen-Lasagne mit Tomatensoße und Mozzarella überbacken <V>	Gemüse-Frühlingsrolle	Feiertag	
	Buffet-Angebot-Gemüse	Buntes Gartengemüse "naturell", Apfelrotkohl	Kaisergemüse aus Karotten, Blumenkohl und Brokkoli	Erbsen und Karotten		Ferien
	Buffet-Angebot-Beilage	Salzkartoffeln, Langkornreis	Langkornreis, Makkaroni, Senfsoße	Basmatireis, Stampfkartoffeln, Asiatische Gemüsesoße süß-sauer	Feiertag	Ferien
04.11.-08.11.2024 KW 45	Buffet-Angebot-Komponente	Wurstpfanne "Jäger Art" vom Schwein in herzhafter Soße <S>	Kalbshacksteak in Rahmsoße <R>	Hähnchenbrustfilet Natur <G>	Tomatensuppe mit Reis und Rindfleischklößchen <R>, Erbsensuppe vegetarisch <V>	
	Buffet-Angebot-Komponente	Rührei <V>	Paniertes Limanda-Fischfilet <F>	Rinderfrikadellen in Bratensoße <R>	Grießbrei <V>	Schweinegeschnetzeltes "Gyros Art" <S>
	Buffet-Angebot-Komponente	Vegetarische Kartoffelpfanne <V>	Linsenbällchen <V>	Erbsenlieblinge grüne Herzen aus Erbsen in Mehrsaatenpanade <V>	Rustikale Heimatpfanne mit Hähnchengeschnetzeltem, Kartoffeln, Bohnen, Möhren und Champignons <G>	Gemüsecurry aus Blumenkohl, Brokkoli, Möhren, Paprika und Zuckerschoten in einer pikanten Currysoße <V>
	Buffet-Angebot-Gemüse	Buntes Gemüse "naturell", Rahmspinat	Buntes Gartengemüse "naturell"	Rosenkohl		
	Buffet-Angebot-Beilage	Salzkartoffeln, Bratkartoffeln mit Speck <S>	Salzkartoffeln, Langkornreis, Dillrahmsoße, Napolisoße	Röstkartoffeln, Frühlingspüree, Braune Rahmsoße, Helle Cremesoße	Erdbeer-Fruchtsoße, Weizenmischbrot	Langkornreis, Steakhouse Frites, Napolisoße, Tzatziki
11.11.-15.11.2024 KW 46	Buffet-Angebot-Komponente	Gekochte Eier, Senfsoße	Kap-Seehechtfilet paniert <F>	Hähnchenbrustfilet "naturell", auf mediterranem Gemüse <G>	Linsensuppe mit Wurst <S>, Kartoffel-Möhren-Eintopf <V>	Hähnchen-Krusty paniertes Hähnchenbrustfleisch <G>
	Buffet-Angebot-Komponente	Hähnchenfleisch in Tomatensoße <G>	Putengeschnetzeltes in Brokkoli-Rahmsoße <G>	Gyros Auflauf Schweinegeschnetzeltes mit Rahm und Käse überbacken <S>	Tortellini in milder Käsesoße <V>	
	Buffet-Angebot-Komponente		Mini Gemüseravioli in Tomatensoße <V>	Veggie Gulasch aus Soja und Weizen in einer braunen Soße <V>	Milchreis <V>	Italienische Gemüse Lasagne <V>
	Buffet-Angebot-Gemüse	Spinat-Käsesoße, Buntes Gartengemüse "naturell"	Brokkoli "naturell"	Möhren "naturell"		Buttergemüse "naturell"
	Buffet-Angebot-Beilage	Spiralnudeln, Salzkartoffeln	Stampfkartoffeln, Spätzle, Kräutersoße	Basmatireis, Salzkartoffeln	Roggenvollkornbrot, Apfelmus	Bunter Gemüsereis, Pommes Dauphine, Braune Rahmsoße

Zusatzstoffe und Allergene laut separaten Aushang.

Rindfleisch <R>, Geflügel <G>, Schweinefleisch <S>, Fisch <F>, Vegetarisch <V>, Wild <W>

_MenuPlan 580802 Gymnasium Pierre Trudeau Monat November 2024

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	
18.11.-22.11.2024 KW 47	Buffet-Angebot-Komponente	Rindfleischbällchen in Tomatensoße <R>	Panierter Seelachs mit Kräutersoße gefüllt <F>	Mariniertes Schweinefleisch süß-sauer <S>	Hefeklöße "Thüringer Art"	Schweineschnitzel paniert <S>
	Buffet-Angebot-Komponente	Käsesoße Carbonara Art mit Putenformschinken <G>	Mini-Geflügelbällchen in Tomatensoße mit Mais, Erbsen und Karotten <G>	Hähnchenrahmgulasch <G>	Sauerkrauteintopf mit Kartoffeln und geschnittener Wiener Wurst <S>	Veggi-Schnitzel aus Soja <V>
	Buffet-Angebot-Komponente	Kartoffel-Gemüse-Pfanne vegetarisch <V>	Mini-Karotten-Ecke <V>	Riesen-Rösti "vegetarisch" <V>	Gemüsesuppe mit Muschelnudeln <V>, Spätzle-Gemüse-Pfanne <V>	
	Buffet-Angebot-Gemüse	Blumenkohl-Brokkoli "naturell"	Romanesco	Grüne Bohnen "naturell"		Erbsen
	Buffet-Angebot-Beilage	Spiralnudeln, Tomaten-Mozzarella-Soße	Bunte Farfalle, Stampfkartoffeln, Sauce à la Hollandaise	Basmatireis, Salzkartoffeln, Käsesoße	Weizenmischbrot, Vanillesoße, Erdbeer-Fruchtsoße	Kräuterkartoffeln, Salzkartoffeln, Sauce à la Hollandaise, Braune Rahmsoße
25.11.-29.11.2024 KW 48	Buffet-Angebot-Komponente	Rinderbolognese <R>	Knuspriges Dorschfilet <F>	Geflügelfrikadelle <G>	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 Murr-Pilze <G>	Boeuf Stroganoff	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>	Gemüsefrikadelle aus Möhren, Pastinaken, Erbsen, Romanesco und Mais <V>	Pfannkuchen mit Blaubeerfüllung <V>	Veggie-Bällchen auf Soja- und Weizenbasis
	Buffet-Angebot-Gemüse	Grüner Gemüsemix "naturell"	Möhren in Sahnesoße	Buntes Gartengemüse "naturell"		Balkan Mix Gemüse aus Karotten, Mais, Erbsen, Brechbohnen und Paprika
	Buffet-Angebot-Beilage	Spiralnudeln, Couscous mit buntem Gemüse, Käsesoße	Langkornreis, Dillrahmsoße	Salzkartoffeln, Steakhouse Frites, Tomatensoße "Italia" <V>	Vanillesoße	Makkaroni, Napolisoße

Zusatzstoffe und Allergene laut separaten Aushang.

Rindfleisch <R>, Geflügel <G>, Schweinefleisch <S>, Fisch <F>, Vegetarisch <V>, Wild <W>