

## Pfrimmtal Realschule Plus Monat Oktober 2024

		Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
30.09.-04.10.2024 KW 40	<b>Menü 1</b>	Kurze Makkaroni mit Erbsen- Maisgemüse und Käsesoße, Eisberg-Maissalat, Tomatisiertes Dressing	Naturreis auf Rahmgemüse aus Brokkoli, Möhren und Blumenkohl und Rohkost Möhren	Fischstäbchen <F> auf Kartoffelstampf "hausgemacht", Dillsoße und Eisberg-Tomatensalat mit Essig-Öl Dressing	Feiertag	
	<b>Menü 2 vegetarisch</b>	Reibekuchen "Hausfrauen Art" <V> dazu Apfelkompott, Eisberg-Maissalat und Tomatisiertes Dressing	Gemüsecurry aus Blumenkohl, Brokkoli, Möhren, Paprika und Zuckerschoten in einer pikanten Currysoße <V> auf Naturreis, Rohkost Möhren	Spaghetti auf Tomaten-Paprikasoße, Eisbergsalat mit Gurke und Tomate, Essig-Öl Dressing	Feiertag	
	<b>Dessert</b>		Bananenjoghurt		Feiertag	
07.10.-11.10.2024 KW 41	<b>Menü 1</b>	Möhren - Brokkoligemüse in Petersiliensoße mit Naturreis, Eisbergsalat, Joghurt Kräuter Dressing	Gockelchen paniertes Hähnchenbrust Formfleisch <G> mit Erbsen in Cremesoße und Salzkartoffeln, Eisbergsalat, Italienisches Dressing	Champignonragout <V>, Nudeln mit bunter Rohkost aus Gurke, Möhren, Radieschen und Kohlrabi	Nudel- Tomatenauflauf mit Wildlachswürfeln <F> und buntem Salat aus Chinakohl, Möhren, Gurke und Essig-Öl Dressing	
	<b>Menü 2 vegetarisch</b>	Minifrühlingsrollen <V> auf Pfannengemüse "Asiatisch" mit Kichererbsen, Möhren, Erbsen und Mais in süß-saurer Soße <V>, Naturreis, Eisbergsalat, Joghurt Kräuter Dressing	Grünes Trio aus Prinzessbohnen, Brokkoli und Erbsen, Käsesoße und Salzkartoffeln, Eisbergsalat, Italienisches Dressing	Ofenkartoffel mit Joghurt-Kräuterdip, Bauernsalat mit Gurke, Paprika, Tomaten, Mais und Eisberg <V> und Tomatisiertes Dressing	Vegetarisches Chili mit Kidneybohnen, Tomaten, Paprika und Mais <V>, Fladenbrot, Eisbergsalat mit Gurke mit tomatisiertem Dressing und Sonnenblumenkernen	
	<b>Dessert</b>	Apfel		Schoko-Milchpudding		
14.10.-18.10.2024 KW 42	<b>Menü 1</b>	Ferien	Ferien	Ferien	Ferien	Ferien
	<b>Menü 2 vegetarisch</b>	Ferien	Ferien	Ferien	Ferien	Ferien
	<b>Dessert</b>	Ferien	Ferien	Ferien	Ferien	Ferien
21.10.-25.10.2024 KW 43	<b>Menü 1</b>	Ferien	Ferien	Ferien	Ferien	Ferien
	<b>Menü 2 vegetarisch</b>	Ferien	Ferien	Ferien	Ferien	Ferien
	<b>Dessert</b>	Ferien	Ferien	Ferien	Ferien	Ferien

28.10.-01.11.2024 KW 44	<b>Menü 1</b>	Blumenkohl mit Hollandaise und Käse überbacken <V> dauí Bechamelsóse und Salzkartoffeln, Rohkost Kohlrabi	Bolognese aus Hähnchenfleisch <G> mit Vollkornnudeln, Eisberg-Maissalat und Tomatisiertes Dressing	Alaska-Seelachsschnitte, natur gebraten, "Mediterrane Art" <F>, leichte Senfsoße, Naturreis und Eisbergsalat mit Gurke und Tomate mit Essig-Öl Dressing	Kartoffel-Quark-Ecke <V> mit Erbsen in Rahm und Kartoffelstampf "hausgemacht"	
	<b>Menü 2 vegetarisch</b>	"Gemüse-Köttbullar" aus Erbsen, Mais, Möhren und Grünkohl <V> auf feine Gemüsestreifen, Helle Cremesoße und Salzkartoffeln, Rohkost Kohlrabi	Veganes Schnitzel auf Weizenbasis <V>, Pommes frites, Curry-Tomaten-Soße und Eisberg-Maissalat mit Tomatisiertes Dressing	Gemüsecurry aus Blumenkohl, Brokkoli, Möhren, Paprika in einer pikanten Currysoße <V> mit Naturreis, Eisbergsalat mit Gurke und Tomate und Essig-Öl Dressing	Brokkolirösti <V> mit Braune Rahmsoße und Kartoffelstampf "hausgemacht"	
	<b>Dessert</b>		Apfel	Joghurt Pfirsich-Maracuja		

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