

## Pfrimmthal Realschule Plus Monat Dezember 2024

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
02.12.-06.12.2024 KW 49	<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- Tomatenaufwurf 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	Kleine Kartoffeln 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
	<b>Dessert</b>	Apfel		Schoko-Milchpudding	
09.12.-13.12.2024 KW 50	<b>Menü 1</b>	Blumenkohl mit Hollandaise und Käse überbacken <V> dau Bechamelsoße und Salzkartoffeln, Rohkost Kohlrabi	Bolognese aus Hähnchenfleisch <G> mit Vollkornnudeln, Eisberg-Maissalat und Tomatisiertes Dressing	Kutter-Fischfrikadelle, 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	
16.12.-20.12.2024 KW 51	<b>Menü 1</b>	gekochtes Ei <V> in Gemüsesoße aus Pastinake, Kürbis und Möhren mit Salzkartoffeln, Eisbergsalat, American Dressing	Hähnchenbrustfilet natur <G> mit Erbsen und Möhren, Bratensoße und Salzkartoffeln, Eisbergsalat, Italienisches Dressing	Seelachsfilet im Backteig <F> auf Sommergemüse aus Blumenkohl, Bohnen, Karotten und Erbsen in Cremesoße, Naturreis und Möhrensalat	Vollkorn-Spiralnudeln mit Tomatensoße, geriebenen Käse und Rohkost Kohlrabisticks und Gurkentaler
	<b>Menü 2 vegetarisch</b>	Gemüsefrikadelle aus Möhren, Pastinaken, Erbsen, Romanesco und Mais <V> auf Petersiliensoße dazu Salzkartoffeln, Eisbergsalat, American Dressing	Eierspätzle mit Pfannengemüse aus Romanescoröschen, bunten Karottenstiften, Brechbohnen und Sonnenblumenkerne <V> und Käsesoße, Eisbergsalat, Italienisches Dressing	Veggie-Schnitzel auf Weizenbasis <V> in Tomaten-Gemüsesoße, Naturreis und Möhrensalat	Blumenkohlröschen in Cremesoße à la Hollandaise, hausgemachter Kartoffel-Gemüsestampf mit Julienne Gemüse und Rohkost Kohlrabisticks und Gurkentaler
	<b>Dessert</b>		Kirschjoghurt		Apfel
23.12.-27.12.2024 KW 52	<b>Menü 1</b>	Ferien	Ferien	Ferien	Ferien
	<b>Menü 2 vegetarisch</b>	Ferien	Ferien	Ferien	Ferien
	<b>Dessert</b>		Ferien		Ferien

30.12.-03.01.2025 KW 1	<b>Menü 1</b>	Ferien	Ferien	Ferien	Ferien	
	<b>Menü 2 vegetarisch</b>	Ferien	Ferien	Ferien	Ferien	
	<b>Dessert</b>	Ferien		Ferien		

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