

Pfrimmtal Realschule Plus Monat Februar 2025

		Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
03.02.-07.02.2025 KW 6	Menü 1	Brokkolicremesuppe, Milchreis <V> mit Zimt und Zucker, Eisbergsalat, Joghurt Kräuter Dressing	Erbsensuppe, vegetarisch <V>, Geflügel Wiener Würstchen <G>, Kaiserbrötchen, Eisbergsalat mit Joghurdressing	Rinderbolognese <R>, Hartkäse gerieben auf Vollkorn Spiralnudeln und Rohkost Gurkentaler	Backfisch-Filets aus Alaska-Seelachsfilet <F>, Remoulade mit Langkornreis mit Erbsen "Risi-Bisi, " dazu Eisberg-Gurkensalat mit Essig-Öl Dressing	
	Menü 2 vegetarisch	Spätzle-Gemüsepfanne mit Karotten, Blumenkohl Brokkoli, Sauerrahmsoße und Käse überbacken <V>, Eisbergsalat mit Joghurdressing	Gemüsefrikadelle aus Möhren, Pastinaken, Erbsen, Romanesco und Mais <V> mit Kräutersoße, Salzkartoffeln, Eisberg-Gurken-Tomatensalat, Limettendressing	Rote Linsen-Bolognese mit Karotten und Tomaten <V> auf Vollkorn Spiralnudeln, Hartkäse gerieben, Rohkost Gurkentaler	Veganes Knusperfilet, Fisch vom Feld mit Schwarzwurzeln, Jackfrucht und Blumenkohl <V>, Remoulade dazu Langkornreis mit Erbsen "Risi-Bisi, ", Eisbergsalat mit Gurke, Essig-Öl Dressing	
	Dessert		Butterkeks-Milchpudding		Frisches Stückobst: Birne	
10.02.-14.02.2025 KW 7	Menü 1	Penne, Käsesoße Carbonara Art mit Putenformschinken <G>, Hartkäse gerieben, Eisbergsalat mit Joghurdressing	Vegetarische Kartoffelsuppe <V>, Mehrkornbrötchen	Panierte Fischfiguren aus Kabeljau und Goldlachs <F>, Remoulade, Zitronenscheibe, Wellenschnittpommes, Gurkensalat	Gyros -Pfanne vom Hähnchen <G> und Tzaziki, Salate für Dönerteller, Langkornreis	
	Menü 2 vegetarisch	Gemüsegulasch mit Blumenkohl, Bohnen, Karotten, Erbsen und Kichererbsen, Cremesoße à la Hollandaise und Kartoffelstampf "hausgemacht", Eisbergsalat mit Joghurdressing	Eieromelette <V>, Rahmspinat, Salzkartoffeln, Eisbergsalat, Essig-Öl Dressing	Vollkorn Dinkel Fusilli mit Tomaten-Zucchini- Soße, Hartkäse gerieben, Gurkensalat	Kartoffeltaschen mit Kräuter Frischkäse Füllung, Tzatziki, Salate für Dönerteller	
	Dessert	Naturjoghurt mit Birnenkompott		Banane		
17.02.-21.02.2025 KW 8	Menü 1	Gemüse Nuggets aus Mais, Karotten, Erbsen und Romanesco <V> in Tomatensoße, Langkornreis, Gurkentaler	Pizza-Schnitte "Margherita" <V>, gemischter Salat mit Dressing	Hackbällchen <R>, Tzatziki, Langkornreis, Krautsalat	Fischstäbchen <F>, Rahmspinat, Kartoffelstampf "hausgemacht", Eisbergsalat, Essig-Öl Dressing	
	Menü 2 vegetarisch	Tomaten-Nudelauf mit Käse überbacken <V> dazu Rohkost Gurkentaler	Gemüsecurry aus Blumenkohl, Brokkoli, Möhren, Paprika und Zuckerschoten in einer pikanten Currysoße <V> auf Naturreis, gemischter Salat mit Dressing	Rösti aus Blumenkohl, Kartoffeln und Käse <V> auf Erbsen in Rahm und Salzkartoffeln	Nudeln "Penne Rigate" auf Tomaten-Paprikasoße, Eisbergsalat, Essig-Öl Dressing	
	Dessert		Bananenjoghurt		Birne	
24.02.-28.02.2025 KW 9	Menü 1	Tomatencremesuppe <V>, Reibekuchen "Hausfrauen Art" <V>, Apfelmark, Rohkost Mix	Hähnchen-Nuggets, Tomatenketchup, Wellenschnittpommes, Eisbergsalat, Italienisches Dressing	Schneckenudeln in Käsesoße <V>, Rohkost Karotten	Nudel- Tomatenauf mit Wildlachswürfeln <F>, Eisbergsalat mit Joghurdressing	
	Menü 2 vegetarisch	Minifrühlingsrollen <V> auf Pfannengemüse "Asiatisch" mit Kichererbsen, Möhren, Erbsen und Mais in süß-saurer Soße <V>, Langkornreis, Eisbergsalat mit Joghurdressing	Falafelbällchen <V>, Tomatenketchup, Wellenschnittpommes, Eisbergsalat, Italian Dressing	Vegetarische Linsensuppe <V>, Mehrkornbrötchen, Rohkost Karotten	Penne Rigate auf Spinat-Käse-Soße dazu Eisberg-Maissalat mit Limettendressing	
	Dessert		Apfel		Schoko-Milchpudding	

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