

Speiseplan Clemens-Brentano-Gymnasium Dülmen Monat Juni 2024

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
03.06.-07.06.2024 KW 23	Komponentenwahl	Hähnchenbrustfilet, Salzkartoffeln, Sommergemüse, Tomaten-Paprikasoße, Salatbar, Buttermilchdessert Heidelbeere		Lachswürfel in Tomatensoße <F> mit Vollkornnudeln, Salatbar, frisches Obst	Eieromelette <V> auf Erbsen in Rahm dazu Salzkartoffeln, Salatbar, Vanilla-Milchpudding
	Komponentenwahl	Makkaroni, Spinat-Käse-Soße, Salatbar, Buttermilchdessert Heidelbeere		Schweineschnitzel paniert <S>, Salzkartoffeln, Braune Rahmsoße, Salatbar, frisches Obst	Vollkorn Dinkel Fusilli mit Tomaten-Zucchini- Soße, Salatbar, Vanilla-Milchpudding
	Komponentenwahl	Gemüseglasch mit Blumenkohl, Bohnen, Karotten, Erbsen und Kichererbsen in Kräutersoße und Kartoffelstampf "hausgemacht", Salatbar, Buttermilchdessert Heidelbeere		Kleine Pellkartoffeln mit Tomatenquark, Salatbar, frisches Obst	Vegetarische Kartoffelsuppe <V> mit Vollkornbrot, Salatbar, Vanilla-Milchpudding
	Menü A		Gyros -Pfanne vom Hähnchen <G> auf Balkan Gemüsemix aus Karotten, Mais, Erbsen, Brechbohnen und Paprika mit Naturreis und Tzaziki, Salatbar, Erdbeerjoghurt		Zwiebel-Sahne-Hähnchen überbacken mit Emmentaler-Käse <G>, Langkornreis, Salatbar, frisches Obst
	Menü B		Brokkolirösti <V> mit Braune Rahmsoße und Naturreis, Salatbar, Erdbeerjoghurt		Brokkolicremesuppe mit Karottenwürfel und Vollkornbrot, Salatbar, frisches Obst
10.06.-14.06.2024 KW 24	Komponentenwahl	Fischstäbchen <F> auf Kartoffelstampf "hausgemacht", Dillsöße, Salatbar, Mandarine Mascarpone Creme		Fit Pizza Margherita, Salatbar, frisches Obst	Frikadelle vom Rind <R> in Bratensoße, Möhren und Salzkartoffeln, Salatbar, Joghurt Kirsch
	Komponentenwahl	Reibekuchen "Hausfrauen Art" <V> dazu Apfelkompott, Salatbar, Mandarine Mascarpone Creme		Kurze Makkaroni mit Erbsen- Maisgemüse, Käsesoße, Salatbar, frisches Obst	Gemüsesuppe mit Möhren, Blumenkohl, Brokkoli, Sellerie, Erbsen und Muschelnudeln <V> mit Roggenvollkornbrot, Salatbar, Joghurt Kirsch
	Komponentenwahl	Naturreis auf Rahmgemüse aus Brokkoli, Möhren und Blumenkohl, Salatbar, Mandarine Mascarpone Creme		Spaghetti, Tomaten-Paprikasoße, Salatbar, frisches Obst	Rösti aus Blumenkohl, Kartoffeln und Käse <V> auf Erbsen in Rahm mit Salzkartoffeln, Salatbar, Joghurt Kirsch
	Menü A		Nudeln, Tomatensoße " Italia", Salatbar, frisches Obst		Hähnchenfleisch in heller Soße <G>, Langkornreis, Kaisergemüse, Salatbar, frisches Obst
	Menü B		Gemüsecurry aus Blumenkohl, Brokkoli, Möhren, Paprika und Zuckerschoten in einer pikanten Currysoße <V>, Naturreis, Salatbar, frisches Obst		Bunter Spitzkohl-Gemüseintopf <V> mit Roggenvollkornbrot, Salatbar, frisches Obst
17.06.-21.06.2024 KW 25	Komponentenwahl	Hähnchenrahmgulasch <G>, Spiralnudeln, Erbsen, Salatbar, Milchpudding Schoko		Alaska Seelachsfilet im Backteig <F>, Salzkartoffeln, Tzatziki, Salatbar, Pfirsich-Maracuja-Joghurt	Nudel- Tomatenauflauf mit Wildlachswürfeln <F>, Salatbar, frisches Obst
	Komponentenwahl	Vegetarische Linsensuppe mit Kartoffeln, Sellerie, Porree und Möhren, <v> mit Kaiserbrötchen, Salatbar, Milchpudding Schoko		Bunter Gemüseintopf mit Blumenkohl, Brokkoli, gelben Möhren und Sellerie, Kaiserbrötchen, Pfirsich-Maracuja-Joghurt, Salatbar	Vegetarisches Chili mit Kidneybohnen, Tomaten, Paprika und Mais <V>, Fladenbrot, Salatbar, frisches Obst

17.06.-21.06.2024 KW 25	Komponentenwahl	Möhrenkugeln und Brokkoliröschen in Petersiliensoße mit Naturreis, Salatbar, Milchpudding Schoko		Nudeln, Käsesoße, Salatbar, Fruchtjoghurt Pfirsich-Maracuja	Grünes Trio aus Prinzessbohnen, Brokkoli und Erbsen, Käsesoße und Salzkartoffeln, Salatbar, frisches Obst	
	Menü A		Paniertes Putenschnitzel <G> mit Erbsen in Cremesoße und Salzkartoffeln, Salatbar, Grießbrei			Minifrühlingsrollen <V> auf Pfannengemüse "Asiatisch" mit Kichererbsen, Möhren, Erbsen und Mais in süß-saurer Soße <V>, Naturreis, Salatbar, frisches Obst
	Menü B		Champignonragout <V>, Nudeln, Salatbar, Grießbrei			Ofenkartoffel mit Joghurt-Kräuterdip, Salatbar, frisches Obst

24.06.-28.06.2024 KW 26	Komponentenwahl	Bolognese aus Hähnchenfleisch <G> mit Nudeln, Salatbar, Birnen Vanille Buttermilchdessert		Alaska-Seelachs-Filet, natur gebraten<F>, leichte Senfsoße, Naturreis, Salatbar, frisches Obst	Rindfleischklößchen "Köttbullar" in Sahnesoße mit Preiselbeeren <R>, Steakhouse Pommes, Bohnen, Salatbar, Buttermilchdessert Mango	
	Komponentenwahl	Penne-Nudeln, Tomatensoße "Italia" <V>, Salatbar, Birnen Vanille Buttermilchdessert		Gemüsecurry aus Blumenkohl, Brokkoli, Möhren, Paprika und Kürbiskernen in einer pikanten Currysoße <V> mit Naturreis, Salatbar, frisches Obst	"Gemüse-Köttbullar" aus Erbsen, Mais, Möhren und Grünkohl <V> auf feine Gemüsestreifen, Helle Cremesoße und Salzkartoffeln, Salatbar, Buttermilchdessert Mango	
	Komponentenwahl	Brokkoli-Möhrengemüse mit Bechamelsoße und Salzkartoffeln, Salatbar, Birnen Vanille Buttermilchdessert		Vegetarische Kartoffelsuppe <V> mit Roggenvollkornbrot, Salatbar, frisches Obst	Brokkolirösti <V> mit Braune Rahmsoße und Kartoffelstampf "hausgemacht", Salatbar, Buttermilchdessert Mango	
	Menü A		Veganes Schnitzel auf Weizenbasis <V>, Pommes frites, Curry-Tomaten-Soße, Salatbar, frisches Obst			Geflügelbällchen <G>, Braune Rahmsoße, Naturreis, Salatbar, Frisches Obst
	Menü B		Kartoffel-Quark-Ecke <V> mit Erbsen in Rahm und Kartoffelstampf "hausgemacht", Salatbar, frisches Obst			Sommergemüse-Eintopf <V> mit Roggenvollkornbrot, Salatbar, frisches Obst

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