



04.03.-10.03.2019

Komponentenplan  
Clemens -Brentano Gymnasium Dülmen

	Hauptkomponente	Beilage	Gemüse	Soße
Montag	Geflügel-Hackbällchen (3)(a,a1,c,g,g1,g2)	Kartoffeln	Karotten Golden Duo	Kräuterquark (g,g1,g2)
	Schweinelachsschnitzel paniert (a,a1)	Vollkorn-Spiralen (a)		Tomatenkräutersoße (i)
	veg. Kartoffel-Karottenecke mit Knusperpanade (a,g)	Fusilli (a)		veg. Braune Rahmsoße (a,a1,c,g,g1,g2,i)
Dienstag	MENÜ A Hähnchen Cordon Bleu (1, 2, 3) [a, a1, g] mit Countrykartoffeln sowie Tomatenketchup [i], Mayonnaise (1) [c, j]	MENÜ B Eieromelette mit Blattspinat (3) [c, g], Salzkartoffeln, Helle Cremesoße [g, i]		
Mittwoch	Hähncheninnenfilets "Tandoori" in pik. Paprika-Joghurtsauce (g,g1,g2)	Langkornreis	Gemüse-Mix "Ampel"	Sour Creme Dip [a, a1, f, g]
	Lahmacun [a, a1],	Kartoffelpüree (g,g1,g1)		Asiatische Gemüsesoße süß-sauer
	Vegetarische Frühlingsrolle [a, a1, g, i]			
Donnerstag	Linsensuppe (veg.) (i)	Mehrkornbrötchen (a,a1,a2,a3,a4,,k)	Sauerkraut	Käsesoße (a,a1,g,g1g2,i)
	Geflügelvariationen (a,g,i)	Salzkartoffeln		veg. Braune Rahmsoße (a,a1,c,g,g1,g2,i)
	Feine Bratwurst (S,3)	Penne Rigate (a,a1)		
Freitag	MENÜ A Spaghetti Nester [a, a1] mit Bolognese aus Hähnchenfleisch <G> [a, a1, i]	MENÜ B Asiatische Mienudelpfanne <V> [a, a1, c, f, g, i]		

Zusatzstoffe und Allergene laut separaten

Aushang. Rindfleisch [R], Geflügelfleisch [G], Schweinefleisch[S]. Änderungen vorbehalten, einzelne Komponenten können je nach

h Verfügbarkeit ausgetauscht werden!

Mo. - Do. Salatbuffet 6 verschiedene Salate mit 2 Salatsoßen. Dessertbuffet

mit verschiedenen Desserts im Glas sowie Frischobstauswahl.

Fr. Beilagensalat, Frischobst oder Dessert.

