



11.03.-17.03.2019

Komponentenplan
Clemens Brentano Gymnasium Dülmen



	Hauptkomponente	Beilage	Gemüse	Soße
Montag	Hackfleischvariationen (a,g,i)		Markerbsen	Sour Cream (a,a1,f,g,g1,g2)
	Chicken-Nuggets (Hähnchenbrust geformt) (a,a1,g,g1,g2,i)	Röstvariationen		Tomatenketchup (i)
		Tagliatelle gelb (a,a1)		Mayonnaise (1) (c,j)
		Pommes "Welle"		
Dienstag	MENÜ A Rindfleischbällchen in Tomatensoße <R> [a, a1 c] mit Langkornreis dazu grüne Bohnen "naturell"		MENÜ B Italienische Gemüse Lasagne <V> [a, a1, c, g]	
Mittwoch	Fischvariationen (a,c,d,g,i,j)	Kartoffeln mit Schale	Fingermöhren "naturell"	Remoulade (1)(g,g1,g2,j)
	Geflügelbratwurst	Steakhouse Frites		Geflügelrahmsoße (a,a1,g,g1,g2,i)
	Kaiserschmarrn ohne Rosinen <V> [a, a1, c, g]			Vanillesoße [g]
Donnerstag	Eintopfvariationen (a,g,i)	Mehrkornbrötchen (a,a1,a2,a3,a4,k)	Brokkoölo "naturell"	Tomatenkräutersoße (i)
	Hähnchenvariatione (a,c,g,i,j)	Langkornreis		Käsesoße (a,a1,g,g1,g2i)
	Kartoffeltaschen Kräuter-Frischkäse" (g,g1,g2)			
		Fusilli (a,a1)		
Freitag	MENÜ A Chicken Nuggets [a, a1, g, i] mit Wellenschnittpommes dazu Tomatenketchup [i] oder Mayonnaise (1) [c, j]		MENÜ B Fagottini Pesto Rosso [a, a1, c, g] mit Tomatensoße "Italia" <V> [i]	

Zusatzstoffe und Allergene laut separatem Aushang Rindfleisch [R], Geflügelfleisch [G], Schweinefleisch[S]. Änderungen vorbehalten, einzelne Komponenten können je nach 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.

