



18.03.-24.03.2019

Komponentenplan Clemens-Brentano Gymnasium Dülmen



	Hauptkomponente	Beilage	Gemüse	Soße
Montag	Knusper Fischlis aus Alaska-Seelachs geformt (a,a1,d)	Basmatireis	buntes Gartengemüse	Senfsoße (a,a1,g,g1,g2,i,j)
	Hähnchenbrustfilet 'Piccata' (a,a1,g,g1,g2)	Salzkartoffeln	Brokkoli "naturell"	Soße "Balkan Art" (a,a1,j)
	Gemüsesuppe mit Muschelnudeln (a,a1,i)	Mehrkornbrötchen (a,a1,a2,a3,a4,k)		
		Fusilli (a)		
Dienstag			Frühlingsgemüse (g,g1)	Geflügelrahmssoße (a,a1,g,g1,g2,i)
	Hähnchenbrustfilet (a,a1) Menü A	Langkornreis		
	veg. Makkaroni-Auflauf (Erbsen, Zwiebeln Tomatensoße, Eier-Käsemilch) (a,a1,c,g,g1,g2,i) Menü B			
Mittwoch	Eieromelette "natur" (c,g,g1,g2)	Kartoffelpüree (g,g1,g2)	Rahmspinat (g,g1,g2)	Rahmssoße (a,a1,c,g,g1,g2,i)
	Hähnchenschnitzel paniert (a,a1)	Vollkorn-Spiralen (a,a1)		helle Cremesoße (a,g,g1,i)
	Räuberpfanne mit Hackfleisch [S,R], Gemüse, Soße (g,g1,g2,i,j)	Salzkartoffeln		
Donnerstag	veg. Reibekuchen "Hausfrauen Art" (a,a1,c)	Steakhouse Frites	Grüner Gemüsemix	Mayonnaise (1)(c,j)
	geschn. Bratwurst in Curry-Ketchupsoße [S,3](i)	Fusilli (a,a1)		Käsesoße (a,a1,g,g1,g2,i)
		Kräuterkartoffeln gebacken		
Freitag				
	Fitpizza Margherita (a,a1,g,g1,g2,i) Menü B		Beilagensalat	
	Zwiebel-Sahne-Hähnchen überbacken mit Emmentaler-Käse (a,a1,g,g1,g2) Menü A	Langkornreis		

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.

