

Komponentenplan Clemens-Brentano Gymnasium Dülmen



	Hauptkomponente	Beilage	Gemüse	Soße
Montag	Alaska Seelachs nuggets in Kräutermarinade <F> [d]	Basmatireis	Buntes Gartengemüse"	Soße mit Vanillegeschmack [g]
	Blaubeerpfannkuchen <V> [a, a1, c, g]	Salzkartoffeln		Helle Cremesoße [g, g1, i]
	Hähnchenfilets in süß-sauer Soße <G> [i, j]			
Dienstag	MENÜ A Geflügelfrikadelle <G> [a, a1, c] mit Kartoffelpüree (g,g1,g2), Fingermöhren und brauner Rahmsauce (a,a1,c,g,g1,g1,i)		MENÜ B Gefüllte Nudeltaschen mit Tomate Mozzarella (a,a1,c,e,g,g1,g2)	
Mittwoch	Hähnchenfleisch in heller Soße <G> [a, a1, g, g1, g2, i]	Langkornreis	Kaisergemüse "naturell"	Tzatziki (1) [g, g1, g2, j]
	Fit Pizza Margherita Speziale [a, a1, g, g1, g2, i]	Countrykartoffeln		
	Rinderfrikadelle "Griechische Art" <R> [a, a1, c, g, g1, g2]			
Donnerstag	Geflügel Wiener Würstchen [2,3,8]	Stampfkartoffeln (g,g1,g2)	Sauerkraut ohne Speck	Pikante Currysoße [g, g1, g2, j]
	Chicken Nuggets [a, a1, g, i],	Langkornreis	buntes Gemüse	
	Nudeln [a, a1], Tomatensoße "Italia" <V> [i]			
Freitag	MENÜ A Cevapcici Hackfleischröllchen vom Rind und Schwein <R>, <S>, Kartoffelkroketten [g] und Buttergemüse "naturell"		MENÜ B Riesen Röstitaler mit Kaisergemüse Naturell und Soße Hollandaise [c, g, i] überbacken	

Zusatzstoffe und Allergene laut separaten 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.