

## Komponentenplan Clemens-Brentano Gymnasium Dülmen

	Hauptkomponente	Beilage	Gemüse	Soße
Montag	Hähnchenfilets in einer Tomaten-Balsamico-Soße <G>,	Basmatireis	grüne Bohnen	Dillrahmsoße (a,a1,g,g1,g2,i)
	Pan. Seelachsfilet mit Käse-Kräutersahnesoße gefüllt (F) (a,a1,d,g,g1,g2,j)	Salzkartoffeln	Brokkoli "naturell"	
	Fusilli-Nudeln (a,a1) mit Tomatenkräutersoße [V](i)			
Dienstag	MENÜ A  Mini-Geflügelbällchen in Rahmsoße <G> [a, a1, g, i] mit Kartoffelpüree [g] und Marktgemüse [g]	MENÜ B  Kartoffelpfanne "vegetarisch"		
Mittwoch	Milchreis [V](g,g1,g2)	Fusilli (a,a1)	Erbesen leicht gebunden	Erdbeer-Fruchtsoße
	Hähnchenrahmgulasch [G](g,g1,g2,i,j)			
	Kartoffel-Blumenkohlaufauf mit Geflügelhackbällchen und Gouda (a,a1,g,g1,g2,l)	Salzkartoffeln		
Donnerstag	Schlemmerfilet à la française vom Alaska-Seelachs <F> [a, a1, d]	Spiralen (a,a1)	Kaisergemüse "naturell"	Tzatziki (1) [g, g1, g2, j]
	Gemüsenuggets paniert <V> [a, a1, c, g, i, k],	Langkornreis		
	Hähnchenbrustfilet-Piccata [a, a1, g, g1, g2]	Röstinchen		Pikante Currysoße (g,g1,g2,j)
	veg. Thai-Bolognese mit asiatischem Gemüse, Ingwer und Koriander [V](a,a1,f)			
Freitag	MENÜ A  Geflügelbratwurst <G> mit Stampfkartoffeln [g] dazu Buttergemüse "naturell"[g]	MENÜ B  Penne-Nudeln [a, a1] mit Vegetarische Bolognese <V> [a, a1, a3, i]		

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.