



24.09.-28.09.2018

Komponentenplan Clemens-Brentano Gymnasium Dülmen

	Hauptkomponente	Beilage	Gemüse	Soße
Montag	Hähnchen-Knusper-Schnitzel (geformt) (a,a1,a3)	Stapfkartoffeln (g,g1,g2)	Fingermöhren "naturell"	
	Panierte Fischstäbchen (a,a1,d)	Salzkartoffeln	Rahmspinat (g,g1,g2)	
	veg. Kartoffelsuppe mit Gemüse (i)	Mehrkornbrötchen (a,a1,a2,a3,a4,k)		
Dienstag	MENÜ A Hähnchengyros mit Zwiebeln <G> mit Wellenschnittpommes dazu Tzatziki (1) [g, j]	MENÜ B Nudeln [a, a1] mit Vegetarische Thai-Bolognese <V> [a, a1, f]		
Mittwoch	"Zwiebel-Sahne-Hähnchen überbacken mit Emmentaler-Käse <G> [a, a1, g], (a,a1,g,g1,g2)	Fusilli (a,a1) Nurreis	Gemüse "Leipziger Allerlei"	Tzatziki [g]
	Mini-Geflügelbällchen in Rahmsoße (a,a1,g,g1,g2,i)			
	Gemüsepfanne "Provenca" (Mediterranes Gemüse mit kl. Kartoffeln und Weißkäse) (g,g1,g 2)			
Donnerstag	Fischhappen im Backteig aus Alaska Seelachs (a,a1,d,g,g1,g2,j)	Kartoffeln	Kohlrabi-Karotten-Gemüse (g,g1,g2)	Remoulade [1](g,g1,g2,j)
	Rindfleischklößchen "Köttbullar" <R> [a, a1, c, g, i].)	Steakhouse Frites	Grüne Bohnen "naturell"	Tomatenkräutersoße (i))
	Fusilli-Nudeln (a,a1)			
Freitag	MENÜ A Schnitzelvariation <S,G> [a, a1, a3] mit Kartoffelrösti und Pikante Currysoße [g, j]	MENÜ B Vegetarisches Chili <V> [a, a1, a3] dazu ein Mehrkornbrötchen [a, a1, a2, a3, a4, k]		

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.

