



Ines Klose Caterings - Bistro in den Aktiv Sportparks
Hamburgerstr. 6, 41540 Dormagen, 0173 296 98 72 - iklose@web.de

Mittagessen

Mensa Sekundarschule

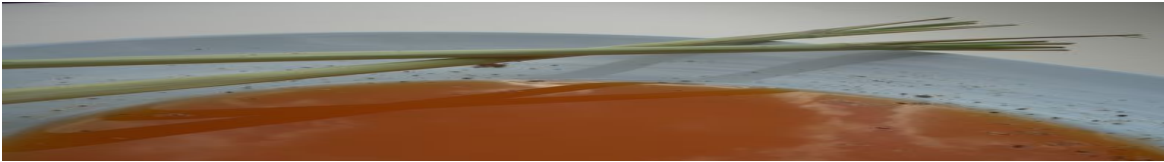
22.05.17	Mo	2)Pasta mit 3 verschiedenen Pastasaucen, Rohkost Nachtisch
23.05.17	Di	Hähnchenschnitzel mit mediterraner Sauce, wahlweise mit Rosmarinkartoffeln, Vollkornpenne oder Vollkornreis & Salat Nachtisch
24.05.17	Mi	1)Kartoffelsuppe mit Geflügelwürstchen 2)Vollkornbrot Nachtisch
25.05.17	Do	Feiertag
26.05.17	Fr	Brückentag

1) mit Milcheiweiß

2) mit Weizen

3) mit Mandeln

Alle unsere Speisen sind hausgemacht und werden frisch zubereitet.
Wir verzichten auf Geschmacksverstärker und nehmen anstatt Gewürze
in Reinform. Zucker wird durch Honig, Agavendicksaft oder Ahornsirup
ersetzt. Auf Kochsalze verzichten wir und nehmen Meersalze oder
selbst gemachte Kräutersalze.



Ines Klose Caterings - Bistro in den Aktiv Sportparks
Hamburgerstr. 6, 41540 Dormagen, 0173 296 98 72 - iklose@web.de

Mittagessen

Mensa Sekundarschule

29.05.17	Mo	1) Pasta mit 1) Bolognese, Rohkost Nachtisch
30.05.17	Di	Pangasiusfilet mit 1) Dill-Zitronensauce, Gurkensalat & wahlweise mit Vollkornreis oder Kartoffeln Nachtisch
31.05.17	Mi	Bohnensuppe mit Geflügelsalami & 2) Vollkornbrot 1) Möhrencremesuppe & 2) Vollkornbrot Nachtisch
01.06.17	Do	Geflügelcurrywurst wahlweise mit Kartoffelecken oder Kräuterreis & Salat Nachtisch
02.06.17	Fr	1) Kartoffelgemüseauflauf Nachtisch

1) mit Milcheiweiß

2) mit Weizen

3) mit Mandeln

Alle unsere Speisen sind hausgemacht und werden frisch zubereitet.
Wir verzichten auf Geschmacksverstärker und nehmen anstatt Gewürze
in Reinform. Zucker wird durch Honig, Agavendicksaft oder Ahornsirup
ersetzt. Auf Kochsalze verzichten wir und nehmen Meersalze oder
selbst gemachte Kräutersalze.