



Ines Klose Caterings - Bistro in den Aktiv Sportparks
Hamburgerstr. 6, 41540 Dormagen, 0152 34065913 - iklose@web.de

Küchentelefon: 0152 33687898

Mittagessen

Mensa Sekundarschule

**14.01.19 Mo Chili sin Carne mit Vollkornreis oder Pasta, Rohkost, Kräuterquark
Nachtisch**

**15.01.19 Di 2) Pasta Bolognese/Tomatensauce & Kräuter/ Thunfischsauce, Salat
Nachtisch**

**16.01.19 Mi 2) Gemüse-Nudeleintopf mit Geflügelwürstchen und Vollkornbrot
2) Gemüse-Nudeleintopf mit Vollkornbrot
1) Kohlrabicremesuppe mit Vollkornbrot
Nachtisch**

**17.01.19 Do Kartoffeln/Reis/2) Bandnudeln mit Fischfilet in 1) Dillsauce,
Gurkensalat
Nachtisch**

**18.01.19 Fr 1) 2) Lasagne
1) 2) Gemüselasagne
Nachtisch**

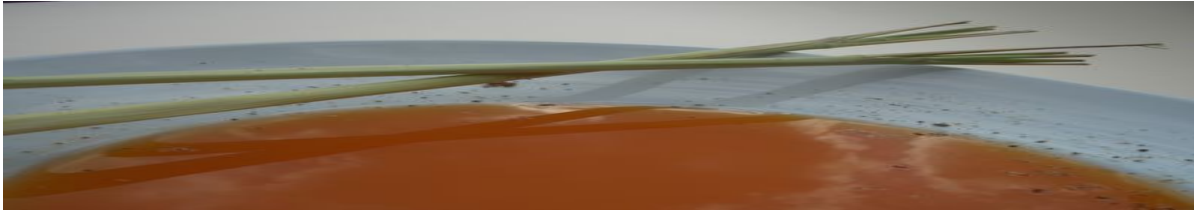
1) mit Milcheiweiß

2) mit Weizen

3) mit Mandeln

Alle unsere Speisen sind hausgemacht und werden frisch zubereitet.

**Wir verzichten auf Geschmacksverstärker und nehmen anstatt dessen 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, 0152 34065913 - iklose@web.de

Küchentelefon:0152 33687898

Mittagessen

Mensa Sekundarschule

21.01.19	Mo	2) Pasta mit 1) Gemüse in Sahnesauce/Tomaten-Kräutersauce/1)Thunfischsauce, Rohkost Nachtisch
22.01.19	Di	Vollkornreis, Kartoffeln mit Hähnchenschnitzel, Kräuterquark und Salat Nachtisch
23.01.19	Mi	1)2) Kartoffelsuppe mit Geflügelwürstchen und Vollkornbrot 1)2) Möhrencremesuppe mit Kräutern und Vollkornbrot Linsensuppe veg. Oder mit Geflügelwürstchen und Vollkornbrot Nachtisch
24.01.19	Do	1) Kartoffel-Hackfleischpfanne mit Endiviensalat 1) Pasta-Hackfleischauflauf mit Endiviensalat 1) Pasta-Gemüseauflauf mit Endiviensalat Nachtisch
25.01.19	Fr	Asiatische Curry-Gemüse-Hähnchenpfanne mit Vollkornreis Asiatische Curry-Gemüsepfanne mit Vollkornreis 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 dessen Gewürze in Reinform. Zucker wird durch Honig, Agavendicksaft oder Ahornsirup ersetzt. Auf Kochsalze verzichten wir und nehmen Meersalze oder selbst gemachte Kräutersalze.