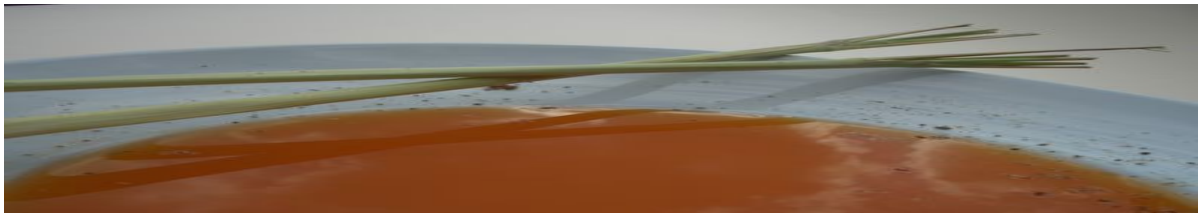
Ines Klose Caterings – Bistro in den Aktiv Sportparks
Hamburgerstr. 6, 41540 Dormagen, 0152 34065913 - iklose@web.de
Telefon Küche: 01523 3687898

Mittagessen
Mensa Sekundarschule

02.09.19	Mo	2) Pasta mit Tomaten-Kräutersauce, Rohkost 1)2)Vollkornpenne mit Thunfischsauce, Rohkost 1)2) Vollkornspaghetti mit Gemüse in Sahnesauce, Rohkost Nachtisch
03.09.19	Di	Hähnchenschnitzel, 2) Gemüsemaisschnitzel 1) Zucchinigemüse/1)Möhrengemüse Kartoffeln/Vollkornnudeln/Bulgur Nachtisch
04.09.19	Mi	Putengyros oder Gemüsefrikadelle mit Vollkornreis/Kartoffeln/Vollkornudel, 1)Kräuterquark und Salat Nachtisch
05.09.19	Do	Linsensuppe mit Gemüse, Kartoffelsuppe mit Kräutern, 1)Möhrencremesuppe wahlweise vegetarisch oder mit Geflügelwürstchen 2) selbstgebackenes Vollkornbrot Nachtisch
06.09.19	Fr	1,2) Pastaauflauf mit Hackfleisch und Tomaten oder Pastaauflauf mit Gemüse 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
Telefon Küche: 01523 3687898

Mittagessen
Mensa Sekundarschule

09.09.19	Mo	1)2) Hartweizenpenne/Vollkornspaghetti, Vollkornpenne mit Spinatsahnesauce/Tomaten-Karotten-Basilikumsauce/Thunfischsauce, Rohkost Nachtisch
10.09.19	Di	1)Vollkornreis/Kartoffeln/Penne mit Rinderhackfleisch oder Tofu in Zucchinigemüse/Tomatengemüse/Brokkoligemüse Nachtisch
11.09.19	Mi	Putenschnitzelchen/Gemüsebratlinge mit 1)Kohlrabigemüse/Möhrengemüse und Kartoffeln/Vollkornreis/Couscous, Salat Nachtisch
12.09.19	Do	1)2) Kürbissuppe/Gemüsesuppe/Kartoffel-Karottensuppe wahlweise vegetarisch oder mit Geflügelwürstchen, selbstgebackenes Vollkornbrot Nachtisch
13.09.19	Fr	1)Kartoffel-Gemüse-Pangasiusfiletaufläufe mit Blattsalaten 1)Kartoffel-Gemüseaufläufe mit Blattsalaten 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
Telefon Küche: 01523 3687898

Mittagessen
Mensa Sekundarschule

16.09.19	**Mo**	**2) Pasta mit Tomaten-Kräutersauce, Rohkost** **1)2)Vollkornpenne mit Thunfischsauce, Rohkost** **1)2) Vollkornspaghetti mit Gemüse in Sahnesauce, Rohkost** **Nachtisch**
17.09.19	**Di**	**1)Kartoffel-Kräutersuppe mit Geflügelwürstchen und Vollkornbrot** **Nachtisch**
18.09.19	**Mi**	**Asiatisches Hähnchengeschnetzeltes mit Gemüse, Bulgur, Couscous, Vollkornreis** **Asiatische Curry-Gemüsepfanne mit Bulgur, Couscous, Vollkornreis** **Nachtisch**
19.09.19	**Do**	**Pellkartoffeln, Vollkornreis, Vollkornpasta, Kräuterquark, Salat, Putenschnitzelchen/Gemüseschnitzelche** **Nachtisch**
20.09.19	**Fr**	**Seelachsfilet in Kräuter-Dillsauce mit Vollkornreis und Möhrensalat** **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.