INES-KLOSE-CATERINGS

iklose@web.de – www.ines-klose-caterings.de – +49 (0) 1523 – 40 65 913
Parkgürtel 12 – 50823 Köln

Küchen: Sekundarschule – Dormagen, Realschule Dormagen Hackenbroich

Mittagessen
Sekundarschule/ BVA

26.10.20	**Mo**	**Vollkornpasta[2] mit Erbsen-Möhren in Sahnesauce[1,2], Tomaten-Basilikum-Sauce & Tomaten-Gemüsesauce** **Nachtisch**
27.10.20	**Di**	**Kürbiscremesuppe[1] mit Kräutern,** **Linsen-Gemüsesuppe (wahlweise mit oder ohne Geflügelwürstchen)** **& selbstgebackenem Vollkornbrot[2]** **Nachtisch**
28.10.20	**Mi**	**Fischfilet in Zitronen-Dillsauce[1,2] mit Kartoffeln & Gurkensalat** **Nachtisch**
29.10.20	**Do**	**Chili con Carne** **<u>Vegetarisch:</u> Chili sin Carne** **mit Vollkornreis, Kräuterreis & Rosmarinkartoffeln & Rohkost** **Nachtisch**
30.10.20	**Fr**	**Tomatenbulgur[2] mit Gemüsebratlingen, buntem Salat & Kräuterdip[1]** **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.
Gluten-, Laktose-, Fruktoseunverträglichkeiten und spezielle Lebensmittelallergien, sowie Sonderkost werden separat und individuell bekocht.

INES-KLOSE-CATERINGS

iklose@web.de – www.ines-klose-caterings.de – +49 (0) 1523 – 40 65 913
Parkgürtel 12 – 50823 Köln

Küchen: Sekundarschule – Dormagen, Realschule Dormagen Hackenbroich

Mittagessen
Sekundarschule/ BVA

02.11.20	**Mo**	**Curry-Gemüsepfanne mit Kichererbsen** **mit Couscous[2], Vollkornreis & Kräuterreis** **Nachtisch**
03.11.20	**Di**	**Vollkornpasta[2] mit Grünkernbolognese[2], Thunfisch-Sahnesauce[1,2],** **Gemüse-Sahnesauce[1,2] & Rohkost** **Nachtisch**
04.11.20	**Mi**	**Hähnchenschnitzelchen** **<u>Vegetarisch:</u> Gemüseschnitzel[2]** **Wirsinggemüse[1,2] & Möhrengemüse[1,2]** **mit Salzkartoffeln, Rosmarinkartoffeln & Vollkornreis** **Nachtisch**
05.11.20	**Do**	**Rote Linsen-Gemüseeintopf,** **Kartoffel-Gemüsesuppe[1] (wahlweise mit oder ohne Geflügelwürstchen)** **mit selbstgebackenem Vollkornbrot[2]** **Nachtisch**
06.11.20	**Fr**	**Überraschungsmenü** **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.
Gluten-, Laktose-, Fruktoseunverträglichkeiten und spezielle Lebensmittelallergien, sowie Sonderkost werden separat und individuell bekocht.