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

07.12.20	**Mo**	**Vollkornpasta[2] mit Spinatsauce[1,2], Tomaten-Sahnesauce[1], Gemüse-Kräutersauce[1] & Rohkost** **Nachtisch**
08.12.20	**Di**	**Kürbiscremesuppe[1], Kartoffel-Kräutersuppe[1],** **& Roter Linsen-Gemüseeintopf** **mit selbstgebackenem Vollkornbrot[2]** **Nachtisch**
09.12.20	**Mi**	**Hähnchenschnitzelchen mit Kartoffeln,** **Vegetarisch: Gemüseschnitzelchen** **mit Kartoffeln, Vollkornreis & Tomatenbulgur[2]** **Tzatziki[1] & buntem Salat** **Nachtisch**
10.12.20	**Do**	**Lasagne[1,2] & Rohkost** **<u>Vegetarisch:</u> Gemüselasagne[1,2] & Rohkost** **Nachtisch**
11.12.20	**Fr**	**Karotten-Paprikapfanne mit Schafskäse & 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.
Gluten-, Laktose-, Fruktoseunverträglichkeiten und spezielle Lebensmittelallergien, sowie Sonderkost werden separat und individuell bekocht.