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

23.08.21	**Mo**	**Vollkornpasta[2] mit Käse-Sahne-Kräutersauce[1,2], Thunfischsauce[1,2], Tomaten-Kräutersauce & Rohkost** **Nachtisch**
24.08.21	**Di**	**Möhrencremesuppe[1] mit Kräutern,** **Möhrencremesuppe[1] mit Geflügelwürstchen,** **Tomatencremesuppe[1] mit Kräutern,** **& selbstgebackenem Vollkorndinkelbrot[2]** **Nachtisch**
25.08.21	**Mi**	**Champignon-Zucchini-Kräuterpfanne[1,2]** **mit Kartoffeln, Bulgur[2] & Kräuterreis** **Nachtisch**
26.08.21	**Do**	**Paprika-Putengulasch** **<u>Vegetarisch:</u> Paprika-Tofugulasch** **mit Vollkornreis, Kartoffeln, Spätzle[2] &Salat** **Nachtisch**
27.08.21	**Fr**	**Seelachsfilet in Senf-Honig-Sauce[1,2] mit Couscous[2] & buntem Salat** **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

30.08.21	**Mo**	**Vollkornpasta[2] mit Tomaten-Basilikumsauce, Gemüse-Sahnesauce[1,2], Verdura & Rohkost** **Nachtisch**
31.08.21	**Di**	**Asiatische Curry-Gemüsepfanne mit Kichererbsen & Bulgur[2], Vollkornreis, Kräuterreis** **Nachtisch**
01.09.21	**Mi**	**Roter Linsen-Gemüseeintopf (wahlweise mit oder ohne Geflügelwürstchen)** **Kartoffelcremesuppe[1] (wahlweise mit oder ohne Geflügelwürstchen)** **mit selbstgebackenem Vollkorndinkelbrot[2]** **Nachtisch**
02.09.21	**Do**	**Kräuter-Rahmpfanne[1,2] mit Hackfleisch & Lauch,** **<u>Vegetarisch:</u> Lauch-Rahmpfanne[1,2]** **Vollkornreis, Pellkartoffeln & Salzkartoffeln & Salat** **Nachtisch**
03.09.21	**Fr**	**Gemüsefrikadellen[2] mit Pellkartoffeln, Kräuterdip[1] & Blattsalat** **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.