



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

- | | | |
|----------|----|--|
| 06.09.21 | Mo | Vollkornpasta ² mit Paprika-Tomaten-Sahnesauce ^{1,2}
Grünkernbolognese, Thunfischsauce & Rohkost
Nachtisch |
| 07.09.21 | Di | Chili sin Carne
mit Bulgur ² , Vollkornreis, Kräuterreis & Blattsalat
Nachtisch |
| 08.09.21 | Mi | Kürbiscremesuppe (wahlweise mit oder ohne Geflügelwürstchen)
Tomatencremesuppe mit Kräutern & Reis
mit selbstgebackenem Vollkorndinkelbrot ²
Nachtisch |
| 09.09.21 | Do | Hähnchenschnitzelchen
<u>Vegetarisch:</u> Gemüseschnitzelchen
mit Erbsen-Möhrengemüse ^{1,2}
& Pellkartoffeln, Salzkartoffeln & Vollkornreis
Nachtisch |
| 10.09.21 | Fr | Seelachsfilet in Zitronen-Dillsauce ^{1,2} mit Vollkornreis & Gurkensalat
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 Kochsalz verzichten wir und nehmen Meersalze oder selbst gemachte Kräutersalze.

Gluten-, Laktose-, Fruktoseunverträglichkeiten und spezielle Lebensmittelallergien, sowie Sonderkost werden separat und individuell bekocht.



Küchen: Sekundarschule – Dormagen, Realschule Dormagen Hackenbroich

Mittagessen

Sekundarschule/BVA

- | | | |
|----------|----|--|
| 13.09.21 | Mo | Vollkornpasta ² mit Zucchini-Kräutersauce ^{1,2}
Tomaten-Basilikumsauce, Thunfischsauce ^{1,2} & Rohkost
Nachtisch |
| 14.09.21 | Di | Paprika-Karottenpfanne mit Schafskäse
& Vollkornreis, Tomatenbulgur ² , Kartoffeln
Nachtisch |
| 15.09.21 | Mi | Seelachsfilet in Butter-Kräutersauce ^{1,2}
<u>Vegetarisch:</u> Butter-Kräutersauce ^{1,2} mit Gemüse
mit Kartoffeln, Vollkornreis & buntem Salat
Nachtisch |
| 16.09.21 | Do | Lasagne & Rohkost
<u>Vegetarisch:</u> Gemüselasagne ^{1,2} & Rohkost
Nachtisch |
| 17.09.21 | Fr | Brokkolicremesuppe ¹ mit selbstgebackenem Vollkorndinkelbrot ²
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.