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
Mensa Sekundarschule

13.12.21	**Mo**	**Vollkornpasta**[2] **mit Spinat-Sahnesauce**[1,2] & Rohkost **Thunfischsauce1), Tomatenkräutersauce** **Nachtisch**
14.12.21	**Di**	**Asiatische Curry-Gemüsepfanne mit Bulgur, Vollkornreis, Kartoffeln** **Nachtisch**
15.12.21	**Mi**	**Kartoffel-Karottensuppe1) mit Kräutern und selbstgebackenem Vollkorndinkelbrot**[2] **Tomatensuppe mit Reis und Basilikum, Linsensuppe** **Nachtisch**
16.12.21	**Do**	**Putenschnitzelchen mit Kartoffelstampf2), Pellkartoffeln, Vollkornreis** **Blattsalat und Kräuterdip** **VEG** **Bulgur-Gemüse-Bratlinge mit Kartoffelstampf2),Pellkartoffeln, Vollkornreis,** **Blattsalat und Kräuterdip** **Nachtisch**
17.12.21	**Fr**	**Blumenkohl1) mit Kräutern, gerösteten Sonnenblumenkernen und 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.

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
Mensa Sekundarschule

20.12.21	**Mo**	**Vollkornpasta[2] mit Bolognese-, Grünkernbolognese-, Gemüsesahnesauce1) & Rohkost** **Nachtisch**
21.12.21	**Di**	**Seelachsfilet in Dillsauce1) mit Vollkornreis, Kartoffen, Vollkornpasta und)** **Gurkensalat** **Nachtisch**
22.12.21	**Mi**	**Kürbiscremesuppe1)/Kartoffelsuppe1) jeweils mit oder ohne Geflügelwürstchen und selbstgebackenem Vollkorndinkelbrot[2]** **Nachtisch**
23.12.21	**Do**	**Überraschungsessen** **Nachtisch**
24.12.21	**Fr**	**Wir wünschen allen ein schönes Weihnachtsfest, einen guten Start ins neue Jahr und eine erholsame Ferienzeit!**

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.