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

17.01.22	**Mo**	**Vollkornpasta[2] mit Paprika-Rahmsauce[1,2], Tomaten-Sahnesauce[1], Paprika-Tomaten-Kräutersauce & Rohkost** **Nachtisch**
18.01.22	**Di**	**Ratatouille-Gemüsepfanne mit Vollkornreis** **(Sekundarschule kein Essen)** **Nachtisch**
19.01.22	**Mi**	**Roter Linsen-Gemüseeintopf** **Gemüse-Kartoffelcremesuppe (wahlwiese mit oder ohne Geflügelwürstchen*)** **mit Vollkorndinkelbrot[2]** **Nachtisch**
20.01.22	**Do**	**Putenschnitzelchen mit Karotten-Petersiliengemüse[1,2]** **<u>Vegetarisch:</u> Gemüseschnitzel[2]** **mit Rosmarinkartoffeln, Salzkartoffeln & Vollkornreis** **Nachtisch**
21.01.22	**Fr**	**Gemüselasagne[1,2] & Blattsalat** **Nachtisch**

1) mit Milcheiweiß
2) mit Weizen
3) mit Mandeln
*** Allergene einsehbar an der Ausgabe**

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

24.01.22	**Mo**	**Vollkornpasta[2] mit Tomaten-Zucchini-Kräutersauce & Schafskäse, Zucchini-Sahnesauce[1,2], Thunfischsauce[1,2]** **Nachtisch**
25.01.22	**Di**	**Seelachsfilet in Honig-Senfsauce[1,2]** **mit Vollkornreis, Pellkartoffeln, Salzkartoffeln** **& Möhrensalat** **Nachtisch**
26.01.22	**Mi**	**Chili con Carne** **<u>Vegetarisch:</u> Chili sin Carne** **mit Bulgur[2], Kräuterreis, Pellkartoffeln & Rohkost** **Nachtisch**
27.01.22	**Do**	**Möhrencremesuppe[1] (wahlwise mit oder ohne Geflügelwürstchen*)** **Tomatencremesuppe[1] mit Kräutern** **mit Vollkorndinkelbrot[1,2]** **Nachtisch**
28.01.22	**Fr**	**Gemüsebratlinge[2] mit Kartoffeln, buntem Salat & Kräuterdip[1]** **Nachtisch**

1) mit Milcheiweiß
2) mit Weizen
3) mit Mandeln
*** Allergene einsehbar an der Ausgabe**

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.