



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

- | | | |
|----------|----|---|
| 31.01.22 | Mo | Vollkornpasta ² mit Bolognese,
Karotten-Sahnesauce ^{1,2} & Rohkost
Nachtisch |
| 01.02.22 | Di | Paprika-Zwiebel-Eintopf mit Kichererbsen
mit Vollkornreis, Bulgur ² , Salzkartoffeln & Blattsalat
Nachtisch |
| 02.02.22 | Mi | Kürbiscremesuppe ¹ (wahlweise mit oder ohne Geflügelwürstchen)
Tomatencremesuppe ¹ mit italienischen Kräutern
mit Vollkorndinkelbrot ²
Nachtisch |
| 03.02.22 | Do | Gyros , griechischem Salat & Tzatziki ¹
<u>Vegetarisch:</u> Gemüseschnitzel ²
mit Tomatenbulgur ² , Pellkartoffeln & Rosmarinkartoffeln
Nachtisch |
| 04.02.22 | Fr | Gemüsegratin ^{1,2} mit Brokkoli, Blumenkohl & Karotten, Pellkartoffeln
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.



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

- | | | |
|----------|----|--|
| 07.02.22 | Mo | Vollkornpasta ² mit Grünkernbolognese, Thunfisch-Sahnesauce ^{1,2} , Gemüse-Sahnesauce ^{1,2} & Rohkost |
| 08.02.22 | Di | Seelachsfilet in Kräuter-Tomatensauce mit Couscous ² , Pellkartoffeln & buntem Salat
Nachtisch |
| 09.02.22 | Mi | Champignon-Kräuterpfanne ^{1,2} mit Vollkornreis, Bulgur ² , Kartoffeln & Blattsalat
Nachtisch |
| 10.02.22 | Do | Frikadellen & Hähnchenschnitzelchen mit Kohlrabi-Kräutergemüse ^{1,2}
Vegetarisch: Gemüseschnitzel ² mit Salzkartoffeln, Kartoffelstampf ¹ , Kräuterreis
Nachtisch |
| 11.02.22 | Fr | Gemüse-Kartoffelcremesuppe ¹ mit 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.