



Küchen: Sekundarschule – Dormagen, Realschule Dormagen Hackenbroich

Mittagessen

Sekundarschule/BVA

- | | | |
|----------|----|---|
| 14.02.22 | Mo | Vollkornpasta ² mit Karotten-Petersiliensauce ^{1,2} , Tomaten-Kräutersauce, Thunfischsauce & Rohkost
Nachtisch |
| 15.02.22 | Di | Mediterranes Fischfilet in Gemüse-Kräutersauce
mit Vollkornreis & Rosmarinkartoffeln
Nachtisch |
| 16.02.22 | Mi | Wirsing-Kartoffeleintopf ¹
Möhrencremesuppe (wahlweise mit oder ohne Geflügelwürstchen*)
mit Vollkorndinkelbrot ²
Nachtisch |
| 17.02.22 | Do | Paprika-Putengulasch ¹
Vegetarisch: Paprika-Tofugulasch
mit Bulgur ² , Pellkartoffeln, Salzkartoffeln & Blattsalat
Nachtisch |
| 18.02.22 | Fr | Brokkoli-Blumenkohlgemüse in Kräuter-Buttersauce ^{1,2} mit Sonnenblumenkernen & Kartoffeln, Rohkost
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.



Küchen: Sekundarschule – Dormagen, Realschule Dormagen Hackenbroich

Mittagessen

Sekundarschule/BVA

21.02.22	Mo	Vollkornpasta ² mit Käse-Lauchsauce ^{1,2} Gemüse-Sahnesauce ^{1,2} , Tomaten-Sahnesauce ¹ & Rohkost Nachtisch
22.02.22	Di	Mexikanisches Pfannengemüse mit Joghurdip & Vollkornreis, Kräutereis, Pellkartoffeln Nachtisch
23.02.22	Mi	Roter Linsen-Gemüse Eintopf Kartoffel-Kräutersuppe (wahlweise mit oder ohne Geflügelwürstchen*) mit Vollkorndinkelbrot ^{1,2} Nachtisch
24.02.22	Do	Geflügelwürstchen* mit Kartoffel-Möhrenstampf ¹ , Pellkartoffeln & Blattsalat Nachtisch
Weiberfastnacht		
25.02.22	Fr	

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.



Küchen: Sekundarschule – Dormagen, Realschule Dormagen Hackenbroich

Mittagessen

Sekundarschule/BVA

28.02.22	Mo	Rosenmontag
01.03.22	Di	Erbsen-Möhrengemüse in Kräuter-Rahmsauce ^{1,2} mit Vollkornreis, Vollkornpasta ² , Pellkartoffeln Nachtisch
02.03.22	Mi	Brokkolicremesuppe ¹ Linsen-Gemüse Eintopf (wahlweise mit oder ohne Geflügelwürstchen*) mit Vollkorndinkelbrot ² Nachtisch
03.03.22	Do	Spaghetti ² Bolognese Vegetarisch: Tomaten-Basilikumsauce Nachtisch
04.03.22	Fr	Seelachsfilet in Spinat-Sahnesauce ^{1,2} mit Salzkartoffeln & Gurkensalat 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.