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

25.04.22	**Mo**	**Tomaten-Zuccinigemüse mit Schafskäse[2] und Kräuterbulgur[1] ,** **Rosmarinkartoffeln & Rohkost** **Nachtisch**
26.04.22	**Di**	**Vollkornpasta[1] mit Hackfleisch-Paprikarahmsauce[1,2,] Tomatenbasilikumsauce,** **Vegetarisch: Paprikarahmsauce[1,2] & buntem Salat** **Nachtisch**
27.04.22	**Mi**	**Gemüsesuppe mit Buchstabennudeln[1] , Möhren-Kartoffelsuppe[2]** **(wahlweise mit Geflügelwienerwürstchen)** **Nachtisch**
28.04.22	**Do**	**Seelachsfilet in Zitronen-Dill-Sauce[1,2] ,Seelachs in Mediteraner-Tomatensauce, Vegetarisch: Gemüsesahnesauce mit Vollkornreis & Rohkost, Nachtisch** **Nachtisch**
29.04.22	**Fr**	**Gemüseschnitzel, Salzkartoffeln, Kräuterquark[2] & Blattsalat** **Nachtisch**

Küchentelefon: 0152 336 878 98

KW17

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

02.05.22	**Mo**	**Thunfischsahnesauce[1,2] , Mediterane Thunfisch-Tomatensauce, Vegetarisch: Brokkolisahnesauce mit Vollkornpasta[1] & Rohkost** **Nachtisch**
03.05.22	**Di**	**Curry-Gemüse mit Vollkornreis, Salzkartoffeln, Couscous[1] & Rohkost** **Nachtisch**
04.05.22	**Mi**	**Süßkartoffel-Blumenkohlsuppe, Kartoffel-Kräutersuppe (wahlweise mit Geflügelwürstchen) & Vollkorndinkelbrot[1]** **Nachtisch**
05.05.22	**Do**	**Hähnchenschnitzelchen mit Erbsen-Möhren-Rahm, Salzkartoffeln, Bulgur[1] Vollkornreis & Salat** **Nachtisch**
06.05.22	**Fr**	**Chilli sin Carne mit Petersilie und Salzkartoffeln** **Nachtisch**

Küchentelefon: 0152 336 878 98

KW18

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.