

# 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**            **SEK/BVA**

<b>23.05.22</b>	<b>Mo</b>	<b>Vollkornpasta<sup>1</sup> mit Spinatsahnesauce<sup>1,7</sup> Thunfischtomatensauce, Gemüse-Sahnesauce<sup>1,7</sup> &amp; Rohkost, Nachtisch</b>
<b>24.05.22</b>	<b>Di</b>	<b>Kartoffelsuppe<sup>7</sup>, Möhrencremesuppe<sup>7</sup> mit Gartenkräutern &amp; Vollkorndinkelbrot<sup>1,3</sup>, Nachtisch</b>
<b>25.05.22</b>	<b>Mi</b>	<b>Paprika-Hackfleisch-Pfanne mit Schafskäse, Vollkornreis, Couscous, Salzkartoffeln &amp; buntem Salat, Nachtisch Nachtisch</b>
<b>26.05.22</b>	<b>Do</b>	<b>Feiertag</b>
<b>27.05.22</b>	<b>Fr</b>	

Küchentelefon: 0152 336 878 98

**KW21**

**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

30.05.22	Mo	Ratatouilligemüsepfanne mit Vollkornreis, Bulgur & Rosmarinkartoffeln Nachtisch
31.05.22	Di	Tomatensauce mit italienischen Kräuter, Brokkolisahnesauce <sup>1,3</sup> Tomaten- Gemüsesauce, Vollkornpasta <sup>1</sup> & Rohkost, Nachtisch
01.06.22	Mi	Linseneintopf mit Möhren-Kürbis-Gemüse, Champignongcremesuppe mit Petersilie & Vollkorndinkelbrot <sup>1,3</sup> , Nachtisch
02.06.22	Do	Hähnchengeschnetzeltes in Blumenkohl-Brokkoli-Rahmgemüse <sup>1,7</sup> , Salz- Kartoffeln, Couscous, Vollkornreis & Rohkost, Nachtisch
03.06.22	Fr	Seelachsfilet in Zitronen-Butter-Sauce <sup>1,7</sup> mit Vollkornreis & Möhrensalat Nachtisch

Küchentelefon: 0152 336 878 98

KW22

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.