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***
06.06.22	**Mo**	**Feiertag**
07.06.22	**Di**	**Vollkornpasta[1] mit Thunfischsahnesauce[1,7] Karottensahnesauce[1,7], Mediterane Tomatensauce & Rohkost, Nachtisch**
08.06.22	**Mi**	**Möhrencremesuppe[7] mit Petersilie, Blumenkohl-Brokkolisuppe[7] mit Kürbiskernen & Vollkorndinkelbrot[1]** **Nachtisch**
09.06.22	**Do**	**Hack in Zucchini-Paprika-Rahm[1,7] mit Rosmarinkartoffeln, Vollkornreis, Bulgur & Salat** **Nachtisch**
10.06.22	**Fr**	**Möhren- Erbsen-Risotto[7] mit Sonnenblummenkernen & Rohkost** **Nachtisch**

Küchentelefon: 0152 336 878 98

KW23

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

13.06.22	**Mo**	**Vollkornpasta[1] mit Gemüsesahnesauce[1,7] ,Zucchinisahnesauce[1,7], Tomaten-Karottensauce & Rohkost, Nachtisch**
14.06.22	**Di**	**Curry-Gemüsepfanne mit Kichererbsen, Hähnchengeschnetzeltem & Bulgur Vollkornreis, Salzkartoffeln, Nachtisch**
15.06.22	**Mi**	**Kohlrabi-Kartoffel-Suppe[7] , Erbsensuppe[7] & Vollkorndinkelbrot[1,3] Nachtisch**
16.06.22	**Do**	**Feiertag**
17.06.22	**Fr**	**----------**

Küchentelefon: 0152 336 878 98

KW24

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.