



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

Rachel-Carson-Schule/BVA

- |          |    |   |
|----------|----|---|
| 09.05.22 | Mo | Kohlrabi-Karottengemüse in Sahnesauce <sup>1,7</sup> mit Sonnenblumenkernen & Vollkornreis, Kräuterreis & Couscous <sup>2</sup><br>Nachtisch  |
| 10.05.22 | Di | Vollkornpasta <sup>1</sup> mit Bolognesesauce & Rohkost<br><u>Vegetarisch:</u> Vollkornpasta <sup>1</sup> mit Tomaten-Basilikumsauce & Rohkost<br>Nachtisch   |
| 11.05.22 | Mi | Brokkoli-Kartoffelcremesuppe <sup>7</sup> (wahlweise mit oder ohne Geflügelwürstchen)<br>Tomatencremesuppe <sup>7</sup> mit italienischen Kräutern<br>mit Vollkorndinkelbrot <sup>1,3</sup><br>Nachtisch                |
| 12.05.22 | Do | Seelachsfilet <sup>9</sup> in Honig-Senfsauce <sup>1,2</sup><br><u>Vegetarisch:</u> Brokkoli-Blumenkohl Gemüse in Kräutersauce <sup>1,7</sup><br>mit Bulgur <sup>1</sup> , Pellkartoffeln, Salzkartoffeln & Gurkensalat |
| 13.05.22 | Fr | Paprika-Rindergulasch mit Salzkartoffeln & Blattsalat<br>Vegetarisch: Paprika-Tofugulasch <sup>11</sup><br>Nachtisch  |

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

Rachel-Carson-Schule/BVA

- |          |    |  |
|----------|----|--|
| 16.05.22 | Mo | Vollkornpasta <sup>1</sup> mit Tomaten-Sahnesauce <sup>7</sup> , Thunfisch-Sahnesauce <sup>1,7,9</sup> ,<br>Gemüse-Tomatensauce & Rohkost<br>Nachtisch   |
| 17.05.22 | Di | Champignon-Möhren-Rahmsauce <sup>1,7</sup> mit Bärlauch, Vollkornreis, Pellkartoffeln<br>& buntem Salat<br>Nachtisch   |
| 18.05.22 | Mi | Rote Linsen-Gemüsesuppe<br>Kartoffelcremesuppe (wahlweise mit oder ohne Geflügelwürstchen)<br>mit Vollkorndinkelbrot <sup>1,3</sup><br>Nachtisch   |
| 19.05.22 | Do | Hähnchengeschnetzeltes in Gemüse-Rahmsauce <sup>1,7</sup><br><u>Vegetarisch</u> : Buntes Gemüse in Kräuter-Rahmsauce <sup>1,7</sup><br>mit Salzkartoffeln, Rosmarinkartoffeln & Kräuterreis<br>Nachtisch |
| 20.05.22 | Fr | Mediterrane Gemüsepfanne mit Bulgur <sup>1</sup> & Blattsalat<br>Nachtisch   |

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.