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

29.08.22	**Mo**	**Thunfischtomaten-Sauce,, Spinatsahnesauce[1,7], Tomaten-Auberginensauce mit Vollkornpasta[1,3] & Rohkost** **Nachtisch**
30.08.22	**Di**	**Kartoffel-Karotte-Kichererbsenpfanne in Tomate & Kräutercouscous/ Vollkornreis/ Bulgur** **Nachtisch**
31.08.22	**Mi**	**Gemüse-Suppe mit Nüdelchen[1,3], Kartoffelsuppe[7] & Vollkorndinkelbrot[1,3]** **Nachtisch**
01.09.22	**Do**	**Rindergulasch mit Vollkornreis/ Salzkartoffeln/ Petersilienbulgur & Blattsalat** **Nachtisch**
02.09.22	**Fr**	**Veggieschnitzelchen mit Salzkartoffeln, Spinat & Rohkost** **Nachtisch**

Küchentelefon: 0152 336 878 98

KW35

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

05.09.22	**Mo**	**Zucchini-Paprika-Kräuterpfanne mit Schafskäse, Bulgur[1,3] / Salzkartoffeln/ Vollkornreis** **Nachtisch**
06.09.22	**Di**	**Vollkornpasta mit Gemüse-Tomatensauce/ Paprikarahmsauce[1,7]/ Mediterane Tomatensauce & Rohkost** **Nachtisch**
07.09.22	**Mi**	**Möhrencreme-Suppe[7] mit frischen Gartenkräutern/ Brokkolisuppe[7] & Vollkorndinkelbrot[1,3]** **Nachtisch**
08.09.22	**Do**	**Geflügelschnitzelchen mit Salzkartoffeln/ Vollkornreis/ Couscous, Kräuterquark[7] & Rohkost** **Nachtisch**
09.09.22	**Fr**	**Seelachsfilet mit Zitronen-Buttersauce[1,7] , Vollkornreis & Möhrensalat** **Nachtisch**

Küchentelefon: 0152 336 878 98

KW36

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.