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

21.11.22	**Mo**	**Vollkornpasta[1,3] mit Tomatensauce & Basilikum/ Spinat-Sahne-Sauce [1,7] / Zucchini-Sahne-Sauce[1,7]** **Nachtisch, Rohkost**
22.11.22	**Di**	**Bluhmenkohl- Brokkoli-Rahm-Karotten-Rahm-Gemüse[1,3] mit Sonnenblumen-Kernen & Salzkartoffeln/ Bulgur/ Vollkornreis** **Nachtisch**
23.11.22	**Mi**	**Kartoffelsuppe[7] mit frischen Gartenkräutern / Minestrone & Vollkorndnkelbrot[1,3]** **Nachtisch**
24.11.22	**Do**	**Putengeschnetzeltes in Paprika-Sahne-Sauce[1,7] ,Vollkornreis/ Couscous/ Salzkartoffeln & Blattsalat** **Nachtisch**
25.11.22	**Fr**	**Tofu-Kichererbsen-Gemüsetopf mit Kräuterbulgur & Rohkost** **Nachtisch**

Küchentelefon: 0152 336 878 98

KW47

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

28.11.22	**Mo**	**Vollkornpasta[1,3] mit Gemüsesahne-Sauce[1,7] / Paprika-Rahm-Sauce[1,7] / mediterrane Tomaten-Thunfisch-Sauce** **Rohkost, Nachtisch**
29.11.22	**Di**	**Erbsensuppe[7] mit frischen Gartenkräutern / & Brokkoli-Bluhmenohlsuppe[7] & Vollkorndinkelbrot[1,3]** **Nachtisch**
30.11.22	**Mi**	**Hackfleisch-Tomaten-Paprika-Pfanne mit Bulgur /Salzkartoffeln / Vollkornreis** **Blattsalat, Nachtisch**
01.12.22	**Do**	**Seelaachsfilet in Honig-Senf-Sauce [1,7] , Vollkornreis / Salzartoffeln/ Couscous** **Möhrensalat, Nachtisch**
02.12.22	**Fr**	**Mais-Kartoffel-Zucchini-Pfanne mit frischer Petersilie & Kürbiskernen** **Nachtisch**

Küchentelefon: 0152 336 878 98

KW48

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.