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		***Sekundarschule / BvA Betreuung***
09.01.23	**Mo**	**Vollkornpasta[1,3] mit Spinat-Sahnesauce[1,7] / Gemüsesahnesauce[1,7] / Gemüse-Tomaten-Sauce, Rohkost & Nachtisch**
10.01.23	**Di**	**Möhren-Cremesuppe[7] mit Petersilie / Kartoffelsuppe & Vollkorndinkelbrot[1,3] Nachtisch**
11.01.23	**Mi**	**Champignong-Geschnetzeltes mit Vollkornreis / Salzkartoffeln / Bulgur Rohkost & Nachtisch**
12.01.23	**Do**	**Seelachsfilet in Honig-Senfsauce[1,7] und Salzkartoffeln/ Vollkornreis / Kräutercouscous & Möhrensalat, Nachtisch**
13.01.23	**Fr**	**Rote-Linsen-Kartoffel-Karotten-Pfanne mit saisonalen Gartenkräutern Nachtisch**

Küchentelefon: 0152 336 878 98

KW02

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.