



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*

- |          |    |   |
|----------|----|---|
| 30.01.23 | Mo | Vollkornpasta <sup>1,3</sup> mit Thunfischsahne-Sauce <sup>1,7</sup> , saisonalen Gartenkräutern /<br>Champignon-Rahm-Sauce <sup>1,7</sup> / mediterrane Tomatensauce<br>Rohkost, Nachtisch |
| 31.01.23 | Di | Asiatische Gemüsepfanne <sup>7</sup> mit frischer Petersilie & Vollkornreis/ Salz-<br>kartoffeln/ Bulgur<br>Nachtisch   |
| 01.02.23 | Mi | Linsensuppe mit saisonalem Gemüse/ Möhren-Creme-Suppe mit<br>Petersilie & Vollkorndinkelbrot <sup>1,3</sup><br>Nachtisch  |
| 02.02.23 | Do | Rindergulasch mit Salzkartoffeln/ Vollkornreis / Couscous & Blattsalat<br>Nachtisch   |
| 03.02.23 | Fr | Paprika-Zucchini-Rahmpfanne mit Thymian, Sonnenblumenkernen &<br>Tomatenbulgur<br>Nachtisch   |

Küchentelefon: 0152 336 878 98

KW05

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

- |          |    |   |
|----------|----|---|
| 06.02.23 | Mo | Vollkornpasta <sup>1,3</sup> mit Brokkolisahne-Sauce <sup>1,7</sup> / Paprika-Mais-Rahm <sup>1,7</sup><br>Rohkost, Nachtisch        |
| 07.02.23 | Di | Tomaten-Basilikum- Suppe / Gemüsecreme-Suppe <sup>7</sup> & Vollkorndinkelbrot <sup>1,3</sup><br>Nachtisch                          |
| 08.02.23 | Mi | Hähnchengyros mit Vollkornreis/ Kartoffeln/ Bulgur, Tzaziki <sup>7</sup> & grieschischem<br>Salat, Nachtisch                        |
| 09.02.23 | Do | Seelaachsfilet in Zitronen-Butter-Sauce <sup>1,7</sup> , Salzkartoffeln/ Vollornreis/<br>Petersilienbulgur & Gurkensalat, Nachtisch |
| 10.02.23 | Fr | Gemüseschnitzel mit Petersilienbulgur & Erbsen-Möhren-Rahm <sup>1,7</sup><br>Nachtisch  |

Küchentelefon: 0152 336 878 98

KW06

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.