



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*

- | | | |
|----------|----|--|
| 27.02.23 | Mo | Vollkornpastaauflauf ^{1,3} in mediterraner Thunfischsauce,
Möhren-Sahne-Sauce ^{1,7} mit frischer Gartenkräutern, Rohkost
Nachtisch |
| 28.02.23 | Di | Gemüseschnitzel mit Tomatenbulgur, Salzkartoffeln, Vollkornreis &
Kräuterquark ⁷ , Rohkost, Nachtisch |
| 01.03.23 | Mi | Minestrone mit kleinen Nüddelchen, Zucchini-creme ^{1,7} & Vollkorndinkelbrot ^{1,3}
Nachtisch |
| 02.03.23 | Do | Chili con carne mit Vollkornreis / Petersiliencouscous/ Bulgur & Blattsalat
Nachtisch |
| 03.03.23 | Fr | Wurzel-Rahm-Gemüse ^{1,7} mit Petersilie, Sonnenblumenkernen &
Salzkartoffeln, Nachtisch |

Küchentelefon: 0152 336 878 98

KW09

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

- | | | |
|----------|----|---|
| 06.03.23 | Mo | Vollkornpasta ^{1,7} mit Champignong-Sahnesauce ^{1,7} & frischer Petersilie
Vollkornpastaauf ^{1,7} in Tomaten-Sauce & Rohkost, Nachtisch |
| 07.03.23 | Di | Rote Linsen-Suppe mit Karotte, Kartoffel, Kokos/ Linsensuppe mit
Saisonaem Gemüse & Vollkorndinkelbrot ^{1,3} , Nachtisch |
| 08.03.23 | Mi | Hachfleischfrikadellen mit Salzkartoffeln/ Vollkornreis / Bulgur, Erbsen-
Möhren-Rahm ^{1,7} & Rohkost, Nachtisch |
| 09.03.23 | Do | Seelaachsfilet in mediterraner Tomaten-Kräutersauce , Vollkornreis / Cous-
Cous/ Salzkartoffeln & Blattsalat, Nachtisch |
| 10.03.23 | Fr | Vegetarisches Paprika-Zucchini-Gulasch mit Creme-Fraiche ⁷ , frischen
Gartenkräutern & Bulgur, Nachtisch |

Küchentelefon: 0152 336 878 98

KW10

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.