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

13.02.23	**Mo**	**Vollkornpasta[1] mit Tomaten-Basilikum-Sauce, Spinat-Sahnesauce[1,7] & Zucchini-Sahnesauce[1,7]** **Nachtisch**
14.02.23	**Di**	**Blumenkohl-Brokkoli-Karotten-Rahmgemüse[1,7] mit Sonnenblumenkernen & Salzkartoffel/ Bulgur/ Vollkornreis** **Nachtisch**
15.02.23	**Mi**	**Kartoffelsuppe[7] mit frischen Gartenkräutern & Minestrone (italienischer Tomateneintopf) mit selbstgebackenem Vollkorndinkelbrot[3]** **Nachtisch**
16.02.23	**Do**	**Weiberfastnacht**
17.02.23	**Fr**	**Karneval**

Küchentelefon: 0152 336 878 98

KW 7

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
Sekundarschule/ BVA-Betreuung

20.02.23	**Mo**	**Rosenmontag**
21.02.23	**Di**	**Karneval**
22.02.23	**Mi**	**Erbsensuppe[7] mit frischen Kräutern & Brokkolicremesuppe[7] mit selbstgebackenem Vollkorndinkelbrot[3]** **Nachtisch**
23.02.23	**Do**	**Hackfleisch-Tomaten-Paprikapfanne** **mit Vollkornreis/ Bulgur/ Salzkartoffeln** **Nachtisch**
24.02.23	**Fr**	**Seelachsfilet in Honig-Senfsauce[1,7,9,15] mit Salzkartoffeln & Möhrensalat** **Nachtisch**

Küchentelefon: 0152 336 878 98

KW 8

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.