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***
13.03.23	**Mo**	**Curry-Gemüsepfanne mit frischen saisonalen Kräutern & Vollkornreis / Salzkartoffeln/ Bulgur, Nachtisch**
14.03.23	**Di**	**Vollkornpasta[1,3] mit Bolognese/ Grünkernbolognese/ Rahmbolognese[7] Rohkost, Nachtisch**
15.03.23	**Mi**	**Zucchinisuppe[7] mit Petersilie / Kartoffel-Möhrensuppe& Vollkorndinkelbrot[1,3]** **Nachtisch**
16.03.23	**Do**	**Gemüsebratlinge mit Kohlrabi-Kartoffel-Rahm/ Couscous Sonnenblumenkernen & Blattsalat, Nachtisch**
17.03.23	**Fr**	**Tofu-Kichererbsen-Paprika-Eintopf mit Bulgur** **Nachtisch**

Küchentelefon: 0152 336 878 98

KW11

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

20.03.23	**Mo**	**Vollkornpasta[1,3] mit Paprika-Rahmsauce[1,7], mediterranen Kräutern / Brokkolirahm-Sauce[1,7] / Tomaten-Basilikumsauce & Rohkost, Nachtisch**
21.03.23	**Di**	**Süßkartoffel- Bluhmenkohlsuppe[7] / Möhren-Creme-Suppe[7]& Vollkorndinkelbrot[1,3] ,Nachtisch**
22.03.23	**Mi**	**Paprika-Putengulasch mit Salzkartoffeln/ Vollkornreis/ Bulgur & Rohkost Nachtisch**
23.03.23	**Do**	**Seelaachsfilet in Zitronen-Butter-Dillsauce[1,7], Vollkornreis/ Salzkartoffeln Gurkensalat & Nachtisch**
24.03.23	**Fr**	**Ratatoulli mit Petersilienbulgur Nachtisch**

Küchentelefon: 0152 336 878 98

KW12

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.