



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*

24.04.23              Mo    Vollkornpasta<sup>1,3</sup> mit Thunfischsahne-Sauce<sup>1,7</sup>, saisonalen Gartenkräutern /  
Champignon-Rahm-Sauce<sup>1,7</sup> / mediterrane Tomatensauce  
Rohkost, Nachtisch

25.04.23              Di    Asiatische Gemüsepfanne<sup>7</sup> mit frischer Petersilie & Vollkornreis/ Salz-  
kartoffeln/ Bulgur  
Nachtisch

26.04.23              Mi    Linsensuppe mit saisonalem Gemüse/ Möhren-Creme-Suppe mit  
Petersilie & Vollkorndinkelbrot<sup>1,3</sup>  
Nachtisch

27.04.23              Do    Hackfleisch-Brokkoli-Rahm-Pfanne<sup>1,7</sup> mit Salzkartoffeln/ Vollkornreis /  
Couscous & Blattsalat  
Nachtisch

28.04.23              Fr    Paprika-Zucchini-Rahmpfanne mit Thymian, Sonnenblumenkernen &  
Tomatenbulgur  
Nachtisch

Küchentelefon: 0152 336 878 98

**KW17**

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

01.05.23 Mo

- |          |    |  |
|----------|----|--|
| 02.05.23 | Di | Vollkornpasta <sup>1,3</sup> mit Brokkolisahne-Sauce <sup>1,7</sup> / Paprika-Mais-Rahm <sup>1,7</sup><br>Rohkost, Nachtisch |
| 03.05.23 | Mi | Tomaten-Basilikum- Suppe / Gemüsecreme-Suppe <sup>7</sup> & Vollkorndinkelbrot <sup>1,3</sup><br>Nachtisch                   |
| 04.05.23 | Do | Seelaachsfilet in Zitronen-Butter-Sauce 1,7 , Salzkartoffeln/ Vollornreis/<br>Petersilienbulgur & Gurkensalat, Nachtisch     |
| 05.05.23 | Fr | Hähnchengyros mit Vollkornreis/ Kartoffeln/ Bulgur, Tzaziki <sup>7</sup> & grieschischem<br>Salat, Nachtisch                 |

Küchentelefon: 0152 336 878 98

KW18

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.