



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

- | | | |
|----------|----|---|
| 17.04.23 | Mo | Vollkornpasta ^{1,3} mit Zucchini-Sahnesauce ^{1,7} , frischen Gartenkräutern / Zucchini-Tomatensauce, Rohkost, Nachtisch |
| 18.04.23 | Di | Kohlrabi- Kartoffel-Suppe ⁷ / Tomatensuppe mit frischem Basilikum & Vollkorndinkelbrot ^{1,3} , Nachtisch |
| 19.04.23 | Mi | Hähnchenschnitzel mit Gemüse-Vollkornreis-Pfanne / Salzkartoffeln mit Blumenkohlgemüse & Tomatendip, Nachtisch |
| 20.04.23 | Do | Seelaachsfilet in mediterraner Tomatensauce und Salzkartoffeln/ Vollkorn-Reis / Bulgur & Blattsalat, Nachtisch |
| 21.04.23 | Fr | Vegetarisches, saisonales Ragout mit frischen Kräutern, Couscous & Mozzarella, Nachtisch |

Küchentelefon: 0152 336 878 98

KW16

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.