



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*

- |          |    |   |
|----------|----|---|
| 05.06.23 | Mo | Curry-Gemüsepfanne mit frischen saisonalen Kräutern & Vollkornreis /<br>Salzkartoffeln/ Bulgur, Nachtisch               |
| 06.06.23 | Di | Vollkornpasta <sup>1,3</sup> mit Bolognese/ Grünkernbolognese/ Rahmbolognese <sup>7</sup><br>Rohkost, Nachtisch         |
| 07.06.23 | Mi | Zucchini-suppe <sup>7</sup> mit Petersilie / Kartoffel-Möhrensuppe & Vollkorndinkelbrot <sup>1,3</sup><br><br>Nachtisch |
| 08.06.23 | Do | Gemüsebratlinge mit Kohlrabi-Kartoffel-Rahm/ Couscous<br>Sonnenblumenkernen & Blattsalat, Nachtisch                     |
| 09.06.23 | Fr | Tofu-Kichererbsen-Paprika-Eintopf mit Bulgur<br>Nachtisch   |

Küchentelefon: 0152 336 878 98

KW23

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

- |          |    |   |
|----------|----|---|
| 12.06.23 | Mo | Vollkornpasta <sup>1,3</sup> mit Paprika-Rahmsauce <sup>1,7</sup> , mediterranen Kräutern /<br>Tomaten-Creme-Sauce <sup>1,7</sup> / Tomaten-Basilikumsauce & Rohkost, Nachtisch |
| 13.06.23 | Di | Brokkolisuppe <sup>7</sup> / Möhren-Creme-Suppe <sup>7</sup> &<br>Vollkorndinkelbrot <sup>1,3</sup> , Nachtisch   |
| 14.06.23 | Mi | Putenschnitzel mit Honig-Senf-Dip <sup>7</sup> , Salzkartoffeln/ Vollkornreis/ Bulgur &<br>Rohkost, Nachtisch   |
| 15.06.23 | Do | Seelaachsfilet in Zitronen-Butter-Dillsauce <sup>1,7</sup> , Vollkornreis/ Salzkartoffeln<br>Gurkensalat & Nachtisch  |
| 16.06.23 | Fr | Ratatoulli mit Petersilienbulgur<br>Nachtisch   |

Küchentelefon: 0152 336 878 98

KW24

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.