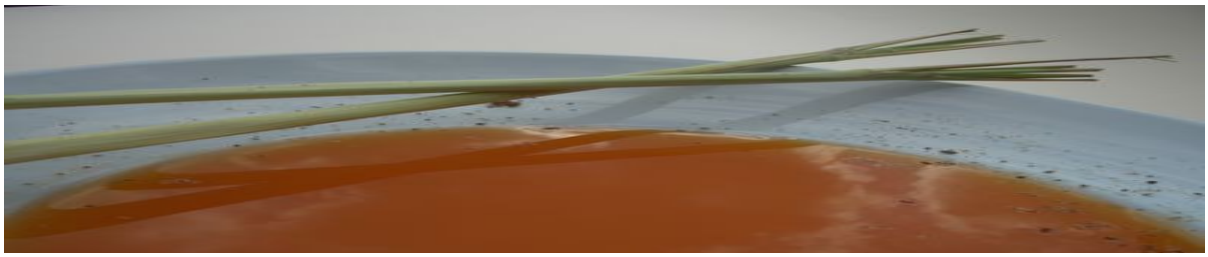


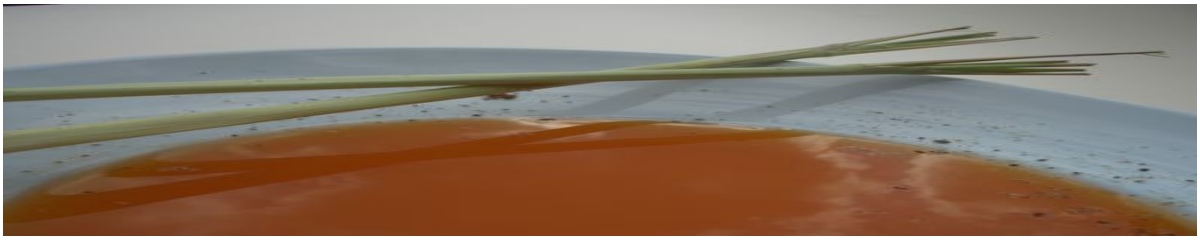
Ines Klose Caterings – Bistro in den Aktiv Sportparks
Hamburgerstr. 6, 41540 Dormagen, 0152 34065913 - iklose@web.de

Mittagessen
Mensa Realschule

06.11.17	**Mo**	**2) 1) Linsensuppe mit Gemüse und Geflügelwürstchen/Möhrencremesuppe mit Vollkornbrot Nachtisch**
07.11.17	**Di**	**Nachtisch**
08.11.17	**Mi**	**1)Geschnetzeltes in Erbsen-Möhren-Rahmsauce und Vollkornreis 1)2)Pasta mit Bolognese/Gemüsesahnesauce/Thunfischsauce und Salat Nachtisch**
09.11.17	**Do**	**1)Pellkartoffeln, Kräuterquark, Salat, Hähnchenschnitzel, Gemüsebratlinge Nachtisch**
10.11.17	**Fr**	

1) mit Milcheiweiß
2) mit Weizen
3) mit Mandeln

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.



Ines Klose Caterings – Bistro in den Aktiv Sportparks
Hamburgerstr. 6, 41540 Dormagen, 0152 34065913 - iklose@web.de

Mittagessen
Mensa Realschule

13.11.17	**Mo**	**1)2)Pasta mit dreierlei Nudelsaucen, Rohkost** **Nachtisch**
14.11.17	**Di**	
15.11.17	**Mi**	**Kohlrabigemüse mit Frikadellen und Kartoffeln** **1)Hähnchengemüsepfanne mit Vollkornreis und Salat** **Nachtisch**
16.11.17	**Do**	**1)2)Gemüse-Nudeleintopf mit Geflügelwürstchen und Vollkornbrot** **Nachtisch**
17.11.17	**Fr**	

1) mit Milcheiweiß
2) mit Weizen
3) mit Mandeln

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.