



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		<i>Realschule</i>
22.05.23	Mo	Vollkornpasta ^{1,3} mit mediterraner Thunfischsauce/ Thunfischsahnesauce ^{1,7} Brokkolisahnesauce ^{1,7} , Rohkost, Nachtisch
23.05.23	Di	
24.05.23	Mi	Menü 1: Karotten-Kürbiscremesuppe/ Süßkartoffel-Blumenkohlsuppe ⁷ & Vollkorndinkelbrot ^{1,3} ,Nachtisch Menü 2: Gemüseschnitzel mit Tomatenbulgur, Kräuterquark ⁷ , Rohkost, Nachtisch
25.05.23	Do	Chili con carne mit Vollkornreis/ Salzkartoffeln/ Couscous & Blattsalat Nachtisch
26.05.23	Fr	

Küchentelefon: 0152 336 878 98

KW 21

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

29.05.23	Mo	Pfingsten
30.05.23	Di	
31.05.23	Mi	Menü 1: Roter Linsen-Gemüse-Eintopf & Vollkorndinkelbrot ³ Menü 2: Vollkornpasta ^{1,3} mit Champignon-Rahmsauce ^{1,7} & frischer Petersilie/ Tomatenbasilikumsauce, Nachtisch
01.06.23	Do	Seelachsfilet in mediterraner Tomaten-Kräutersauce, Vollkornreis & Salzkartoffeln/ Bulgur, Rohkost, Nachtisch
02.06.23	Fr	

Küchentelefon: 0152 336 878 98

KW 22

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

Realschule

05.06.23	Mo	Curry-Gemüsepfanne mit frischen saisonalen Kräutern & Vollkornreis / Salzkartoffeln/ Bulgur, Nachtisch
06.06.23	Di	
07.06.23	Mi	Menü 1:Zucchinisuppe ⁷ mit Petersilie & Vollkorndinkelbrot ^{1,3} Menü 2: Vollkornpasta ^{1,3} mit Bolognese , Rohkost Nachtisch
08.06.23	Do	Gemüsebratlinge mit Kohlrabi-Kartoffel-Rahm/ Couscous Sonnenblumenkernen & Blattsalat, Nachtisch
09.06.23	Fr	

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.



Küchen: Sekundarschule – Dormagen, Realschule Dormagen Hackenbroich

Mittagessen

12.06.23	Mo	Vollkornpasta ^{1,3} mit Paprika-Rahmsauce ^{1,7} , mediterranen Kräutern / Tomaten-Creme-Sauce ^{1,7} / Tomaten-Basilikumsauce & Rohkost, Nachtisch
13.06.23	Di	
14.06.23	Mi	Menü 1: Putenschnitzel mit Honig-Senf-Dip ⁷ , Salzkartoffeln/ Vollkornreis Menü 2: Brokkolisuppe mit Vollkorndinkelbrot ^{1,3} Rohkost, Nachtisch
15.06.23	Do	Seelaachsfilet in Zitronen-Butter-Dillsauce ^{1,7} , Vollkornreis/ Salzkartoffeln Gurkensalat & Nachtisch
16.06.23	Fr	

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.