

Ines Klose Caterings - Bistro in den Aktiv Sportparks
Hamburgerstr. 6, 41540 Dormagen, 0152 34065913 - iklose@web.de
Telefon Küche: 01523 3687898

Mittagessen

Mensa Realschule Hackenbroich

03.06.19 Mo 2) Pasta mit 1) dreierlei Pastasaucen, Rohkost
Nachtisch

04.06.19 Di

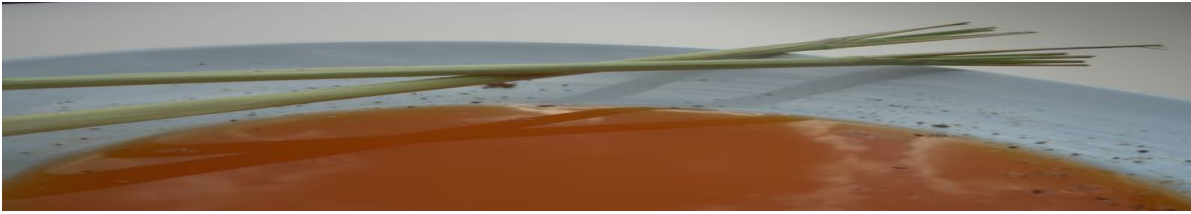
05.06.19 Mi Hähnchengyros mit Vollkornreis/Rosmarinkartoffeln, Couscous,
1)Kräuterquark und Salat
Bulgur/Vollkornreis/Pasta mit asiatischer Hähnchen-Gemüse-
Currypfanne
Nachtisch

06.06.19 Do 1) Kartoffel-Blattspinatauflauf mit Frikadellen
1)Kartoffel-Karottenaufläufe mit Frikadellen
1,2) Pasta-Spinataufläufe
Nachtisch

07.06.19 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
Telefon Küche: 01523 3687898

Mittagessen

Mensa Realschule Hackenbroich

10.06.19 Mo Pfingstmontag

11.06.19 Di

**12.06.19 Mi Putenschnitzelchen mit 1)Kohlrabigemüse/Möhrengemüse und
Kartoffeln/2)Pasta
1)2) Pasta mit dreierlei Pastasaucen, Rohkost
Nachtisch**

**13.06.19 Do 1)Vollkornreis/Kartoffeln/2)Pasta mit Rinderhackfleisch in Brokkoli
und Blumenkohl mit Rohkost
Nachtisch**

14.06.19 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
Telefon Küche: 01523 3687898

Mittagessen

Mensa Realschule Hackenbroich

17.06.19	Mo	2) Pasta mit 1) dreierlei Pastasaucen,, Rohkost Nachtisch
18.06.19	Di	
19.06.19	Mi	Currywurst mit Kartoffeln und Salat 1)Vollkornreis mit Rinder-Paprikagulasch, Salat Nachtisch
20.06.19	Do	Feiertag
21.06.19	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.