

INES-KLOSE-CATERINGS



iklose@web.de – www.ines-klose-caterings.de – +49 (0) 1523 – 40 65 913
Parkgürtel 12 – 50823 Köln

Küchen: Sekundarschule – Dormagen, Realschule Dormagen Hackenbroich

Küche: 01523 3687898

Mittagessen

Realschule Hackenbroich

- | | | |
|----------|----|--|
| 10.01.22 | Mo | Vollkornpasta ² mit Tomaten-Basilikumsauce, Thunfischsauce ¹), Gemüse-Sahnesauce ¹) & Rohkost
Nachtisch |
| 11.1.22 | Di | |
| 12.1.22 | Mi | Kartoffel-Kräutersuppe ¹), Linsensuppe mit Gemüse wahlweise mit Geflügelwürstchen und mit selbstgebackenem Vollkorndinkelbrot ²
Bulgur ²)Kartoffeln/Vollkornreis mit asiatischer Curry-Gemüsepfanne
Nachtisch |
| 13.1.22 | Do | Erbsen-Möhrengemüse 1) in Sahnesauce mit Hähnchengeschnetzeltem und Vollkornreis/Kartoffeln/Bulgur ¹)
Seelachsfilet in Zitronen-Dillsauce ^{1,2} mit Kartoffeln & Gurkensalat
Nachtisch |
| 14.1.22 | 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.

Gluten-, Laktose-, Fruktoseunverträglichkeiten und spezielle Lebensmittelallergien, sowie Sonderkost werden separat und individuell bekocht.

