



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

25.04.22	Mo	Tomaten-Zuccinigemüse mit Schafskäse ² und Kräuterbulgur ¹ , Rosmarinkartoffeln, Vollkornreis & Rohkost Nachtisch
26.04.22	Mi	Menü 1: Vollkornpasta ¹ mit Hackfleisch-Paprika-Rahmsauce ^{1,2} Vegetarisch: Papikarahmsauce ^{1,2}
27.04.22	Mi	Menü 2: Gemüsesuppe mit Buchstabennudeln ¹ (wahlweise mit Geflügelwienerwürstchen) Nachtisch Seelachsfilet in Zitronen-Dill-Sauce ^{1,2} ,Seelachs in Mediteraner- Tomatensauce, Vegetarisch: Gemüsesahnesauce mit Vollkornreis, Salz- kartoffeln & Rohkost
28.04.22	Do	Nachtisch
29.04.22	Fr	

Küchentelefon: 0152 336 878 98

KW17

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

02.05.22	Mo	Thunfischsahnesauce ^{1,2} , Mediterane Thunfisch-Tomatensauce, Vegetarisch: Brokkolisahnesauce mit Vollkornpasta ¹ & Rohkost Nachtisch
03.05.22	Mi	Menü1: Curry-Gemüse mit Vollkornreis, Salzkartoffeln, Couscous ¹ & Rohkost Nachtisch
04.05.22	Mi	Menü2: Süßkartoffel-Blumenkohlsuppe (wahlweise mit Geflügelwürstchen) & Vollkorndinkelbrot ¹ Nachtisch
05.05.22	Do	Hähnchenschnitzelchen mit Erbsen-Möhren-Rahm, Salzkartoffeln, Bulgur ¹ Vollkornreis & Salat Nachtisch
06.05.22	Fr	

Küchentelefon: 0152 336 878 98

KW18

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.