



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>
16.01.23	Mo	Vollkornpasta ^{1,3} mit Tomaten-Karottensauce & Petersilie/ Karotten-Sahnesauce ^{1,7} , Rohkost, Nachtisch
17.01.23	Di	
18.01.23	Mi	Menü 1: Saisonale Gemüsecreme-Suppe ⁷ & Vollkorndinkelbrot ^{1,3} Menü 2: Veggischnitzel mit Salzkartoffeln/Vollkornreis/Tomatenbulgur & Honig-Senf-Dip ⁷ , buntem Salat, Nachtisch
19.01.23	Do	Hackfleisch-Brokkoli-Rahm-Pfanne mit frischen Gartenkräutern & Vollkornreis/ Salzkartoffeln Nachtisch
20.01.23	Fr	

Küchentelefon: 0152 336 878 98

KW03

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

23.01.23	Mo	Vollkornpastaauflauf ^{1,3} in Zucchini-Sahnesauce ^{1,7} , frischen Gartenkräutern / Zucchini-Tomatensauce, Rohkost, Nachtisch
24.01.23	Di	
25.01.23	Mi	Menü 1: Hähnchenschnitzel mit Gemüse-Vollkornreis-Pfanne & Tomatendip Menü 2: Kohlrabi-Kartoffel-Suppe ⁷ mit Vollkorndinkelbrot ^{1,3}
26.01.23	Do	Seelaachsfilet in mediterraner Tomatensauce und Salzkartoffeln/ Vollkorn-Reis / Bulgur & Blattsalat, Nachtisch
27.01.23	Fr	

Küchentelefon: 0152 336 878 98

KW04

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.