



Küchen: Sekundarschule – Dormagen, Realschule Dormagen Hackenbroich

Mittagessen

21.11.22	Mo	Vollkornpasta ^{1,3} mit Tomatensauce & Basilikum/ Spinat-Sahne-Sauce ^{1,7} / Zucchini-Sahne-Sauce ^{1,7} Nachtisch, Rohkost
22.11.22	Di	
23.11.22	Mi	Menü 1: Kartoffelsuppe ⁷ mit frischen Gartenkräutern / Minestrone & Vollkorndinkelbrot ^{1,3} Menü 2: Blumenkohl-Brokkoli-Karotten-Rahm-Gemüse ^{1,7} mit Sonnen- kernen & Salzkartoffeln/ Bulgur/ Vollkornreis, Nachtisch
24.11.22	Do	Putengeschnetzeltes in Paprika-Sahne-Sauce ^{1,7} , Vollkornreis/ Couscous/ Salzkartoffeln & Blattsalat, Nachtisch
25.11.22	Fr	

Küchentelefon: 0152 336 878 98

KW47

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

28.11.22	Mo	Vollkornpasta ^{1,3} mit Gemüsesahne-Sauce ^{1,7} / Paprika-Rahm-Sauce ^{1,7} / mediterrane Tomaten-Thunfisch-Sauce Rohkost, Nachtisch
29.11.22	Di	
30.11.22	Mi	Menü 1: Hackfleisch-Tomaten-Paprika-Pfanne mit Bulgur /Salzkartoffeln / Vollkornreis, Blattsalat, Nachtisch Menü 2: Erbsensuppe ⁷ mit frischen Gartenkräutern & Vollkorndinkelbrot ^{1,3}
01.12.22	Do	Seelaachsfilet in Honig-Senf-Sauce ^{1,7} , Vollkornreis / Salzkartoffeln/ Couscous Möhrensalat, Nachtisch
02.12.22	Fr	

Küchentelefon: 0152 336 878 98

KW48

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.