



Küchen: Sekundarschule – Dormagen, Realschule Dormagen Hackenbroich

Mittagessen

Realschule Hackenbroich

08.11.21	Mo	Vollkornpasta ² mit Möhren-Petersilien-Sahnesauce ^{1,2} , Tomaten-Sahnesauce ¹ , Thunfischsauce ^{1,2} Nachtisch
09.11.21	Di	
10.11.21	Mi	Menü 1: Seelachsfilet in Zitronen-Buttersauce ^{1,2} <u>Vegetarisch</u> : Bunt Gemüse in Zitronen-Buttersauce ^{1,2} mit Kräuterreis, Pellkartoffeln & Gurkensalat Menü 2: Minestrone (italienische Gemüsesuppe) ¹ mit selbstgebackenem Vollkorndinkelbrot ² Nachtisch
11.11.21	Do	Champignon-Rahmgeschnetzeltes ^{1,2} <u>Vegetarisch</u> : Champignon-Kräutersauce ^{1,2} mit Salzkartoffeln, Rosmarinkartoffeln, Vollkornreis & Rohkost Nachtisch
12.11.21	Fr	

1) mit Milcheiweiß

2) mit Weizen

3) mit Mandeln

* Allergene einsehbar an der Ausgabe

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

Realschule Hackenbroich

- | | | |
|----------|----|---|
| 15.11.21 | Mo | Vollkornpasta ² mit Grünkernbolognese,
Tomaten-Kräutersauce, Gemüse-Sahnesauce ^{1,2} & Rohkost
Nachtisch |
| 16.11.21 | Di | |
| 17.11.21 | Mi | Menü 1: Wirsing-Kartoffeleintopf ¹ (wahlweise mit oder ohne Geflügelwürstchen*)
mit selbstgebackenem Vollkorndinkelbrot ²

Menü 2: Kräuter-Rahmgemüse ^{1,2} mit Karotten & Blumenkohl
mit Vollkornreis & Pellkartoffeln
Nachtisch |
| 18.11.21 | Do | Paprika-Rindergulasch
<u>Vegetarisch:</u> Paprika-Tofugulasch
mit Salzkartoffeln, Rosmarinkartoffeln, Kräuterreis & buntem Salat
Nachtisch |
| 19.11.21 | Fr | |

1) mit Milcheiweiß

2) mit Weizen

3) mit Mandeln

* Allergene einsehbar an der Ausgabe

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

Realschule Hackenbroich

- | | | |
|----------|----|---|
| 22.11.21 | Mo | Vollkornpasta ² mit Tomaten-Paprikasauce & Schafskäse,
Thunfischsauce ^{1,2} , Paprika-Sahnesauce ^{1,2}
Nachtisch |
| 23.11.21 | Di | |
| 24.11.21 | Mi | Menü 1: Möhrencremesuppe ¹ (wahlweise mit oder ohne Geflügelwürstchen*)
mit selbstgebackenem Vollkorndinkelbrot ²

Menü 2: Seelachsfilet in Senf-Honigsauce ^{1,2} mit Couscous, Pellkartoffeln &
Blattsalat
Nachtisch |
| 25.11.21 | Do | Hähnchenschnitzelchen
<u>Vegetarisch</u> : Gemüseschnitzel ²
mit Kohlrabigemüse ^{1,2} & Karotten-Kräutergemüse ^{1,2}
mit Kräuterreis, Rosmarinkartoffeln & Salzkartoffeln,
Nachtisch |
| 26.11.21 | Fr | |

1) mit Milcheiweiß

2) mit Weizen

3) mit Mandeln

* Allergene einsehbar an der Ausgabe

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.