



Kloster Küche: Knechtsteden 4, 41540 Dormagen

Telefon: 02133/869160

Mittagessen	Norbert Gymnasium Knechtsteden
27.11.23	Mo Vollkornpasta ¹ mit mediterraner Thunfisch-Tomatensauce ⁹ , Tomaten-Gemüsesauce & Gemüse-Sahnesauce ^{1,7} Salatbuffet & Nachtisch
28.11.23	Di Kürbiscremesuppe ⁷ mit selbstgebackenem Vollkorndinkelbrot ³ Salatbuffet & Nachtisch
29.11.23	Mi Hackfleisch-Zucchini-Kräuterpfanne mit Bulgur ¹ & Rosmarinkartoffeln Vegetarisch: Gemüse-Tomaten-Kräuterpfanne Salatbuffet & Nachtisch
30.11.23	Do Paprika-Lauch-Rahmpfanne ^{1,7} mit Vollkornreis & Salzkartoffeln Salatbuffet & Nachtisch
01.12.23	Fr

KW 48

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 bekoht.





Kloster Küche: Knechtsteden 4, 41540 Dormagen

Telefon: 02133/869160

Mittagessen	Norbert Gymnasium Knechtsteden
04.12.23	Mo Paprika-Karotten-Pfanne mit Schafskäse dazu Vollkornreis & Bulgur ¹ Salatbuffet & Nachtisch
05.12.23	Di Minestrone (itl. Gemüse-Tomaten-Eintopf) & Kartoffelcremesuppe ⁷ mit selbstgebackenem Vollkorndinkelbrot ³ Salatbuffet & Nachtisch
06.12.23	Mi Hähnchenschnitzel mit Salzkartoffeln, Kräuterreis & Kräuterdip ⁷ Vegetarisch: Gemüsebratlinge ¹ Salatbuffet & Nachtisch
07.12.23	Do Vollkornpasta ¹ mit Mais-Sahnesauce ^{1,7} & Tomaten-Basilikumsauce Salatbuffet & Nachtisch
08.12.23	Fr

KW 49

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.



Kloster Küche: Knechtsteden 4, 41540 Dormagen

Telefon: 02133/869160

Mittagessen Norbert Gymnasium Knechtsteden

11.12.23	Mo	Süßkartoffel-Blumenkohlsuppe ⁷ & Linsen-Gemüse-Eintopf mit selbstgebackenem Vollkorndinkelbrot ³ Salatbuffet & Nachtisch
12.12.23	Di	Vollkornpasta ¹ mit Zucchini-Sahnesauce ^{1,7} & Tomaten-Sahnesauce ⁷ Salatbuffet & Nachtisch
13.12.23	Mi	Paprika-Rindergulasch mit Rosmarinkartoffeln & Spätzle ¹ Vegetarisch: Paprika-Tofu-Gulasch ¹¹ Salatbuffet & Nachtisch
14.12.23	Do	Asiatische Curry-Gemüsepfanne mit Vollkornreis & Salzkartoffeln Salatbuffet & Nachtisch
15.12.23	Fr	

KW 50

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.





Kloster Küche: Knechtsteden 4, 41540 Dormagen

Telefon: 02133/869160

Mittagessen **Norbert Gymnasium Knechtsteden**

- | | | |
|-----------------|-----------|---|
| 18.12.23 | Mo | Hähnchengeschnetzeltes in Erbsen-Möhren-Rahmsauce^{1,7}
Vegetarisch: Erbsen-Möhren-Rahmsauce^{1,7}
mit Vollkornreis & Salzkartoffeln
Salatbuffet & Nachtisch |
| 19.12.23 | Di | Seelachsfilet in Zitronen-Buttersauce^{1,7,9} mit Kartoffelstampf⁷
Salatbuffet & Nachtisch |
| 20.12.23 | Mi | Lehreessen 12.00 Uhr |
| 21.12.23 | Do | Ferien |
| 22.12.23 | Fr | Ferien |

KW 51

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.



Allergene		
Glutenhaltiges Getreide	Weizen	1
	Roggen	2
	Dinkel	3
	Gerste	4
	Hafer	5
	Kamut	6
Milch + Milchprodukte (Laktose inbegriffen) & daraus gewonnene Erzeugnisse		7
Eier & daraus gewonnene Erzeugnisse		8
Fische & daraus gewonnene Erzeugnisse		9
Erdnüsse & daraus gewonnene Erzeugnisse		10
Soja & daraus gewonnene Erzeugnisse		11
Krebstiere & daraus gewonnene Erzeugnisse		12
Schalenfrüchte/Nüsse: Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pecanüsse, Pistazien, Macadamianüsse		13
Sellerie & daraus gewonnene Erzeugnisse		14
Senf & daraus gewonnene Erzeugnisse		15
Sesam & daraus gewonnene Erzeugnisse		16
Schwefeldioxid + Sulfite		17
Lupinen & daraus gewonnene Erzeugnisse		18
Weichtiere & daraus gewonnene Erzeugnisse		19

Zusatzstoffe	
Farbstoffe	a
Konservierungsstoffe	b
Antioxidationsmittel	c
Geschmacksverstärker	d
Phosphat	e
„geschwärzt“	f
„geschwefelt“	g
Süßungsmittel/Zuckeraustauschstoffe	h
„koffeinhaltig“ (bei Erfrischungsgetränken)	i
„chininhaltig“ (bei Bittergetränken)	j
„gewachst“	k
„konserviert mit Thiabendazol“	l
„nach Ernte behandelt“	m
„bestrahlt“ oder „mit ionisierenden Strahlen behandelt“	n