

# COOK & SERVE

## VOM 27.01. BIS 09.03.2020 CLASSIK



**WINDMANN  
CATERING**  
DIE KÜCHE



Datum	Gericht	Dessert
Mo	27.01.2020 Mexikanische Hackfleischpfanne <sup>[Sel]</sup> mit Reis	Waldbeerenquark <sup>[M]</sup>
Di	28.01.2020 Fischstäbchen <sup>[Wz]</sup> mit Rahmspinat <sup>[Wz] [M]</sup> dazu Kartoffeln	Birne Schokocreme <sup>[M]</sup>
Mi	29.01.2020 Ravioli (Rindfleischfüllung) <sup>[Wz]</sup> mit Kräuterrahmsauce <sup>[Wz] [M]</sup> dazu Möhrensalat	Erdbeerjoghurt <sup>[M]</sup>
Do	30.01.2020 Geflügel-Nürnberger <sup>[M] [Sel] [Sen]</sup> mit Sauerkraut dazu Kartoffelpüree <sup>[M]</sup>	Wackelpeter Kirsch mit Vanillesauce <sup>[M]</sup>
Fr	31.01.2020 Wurstgulasch (Geflügel) <sup>[M]</sup> mit Spätzle <sup>[Wz] [Ei]</sup> dazu bunter Bohnensalat <sup>[Bo]</sup>	Obst
Mo	03.02.2020 Kartoffelsuppe mit Petersilie. Suppenfleischklößchen <sup>[Wz] [M] [Ei]</sup> mit Weizenbrötchen <sup>[Gl] [Wz]</sup>	Ananas-Mandarinenquark <sup>[M]</sup>
Di	04.02.2020 Rinder Cevapcici <sup>[Wz] [Ei]</sup> mit Zaziki <sup>[M]</sup> dazu Reis und Krautsalat	Vanillepudding <sup>[M]</sup>
Mi	05.02.2020 Paniertes Seelachsfilet <sup>[Wz] [M] [Sen]</sup> mit Remoulade <sup>[Ei]</sup> dazu Kartoffeln und Fitnesssalat und Senfdressing <sup>[Sen]</sup>	Obst
Do	06.02.2020 Bio Bandnudeln <sup>[Wz]</sup> mit Carbonara <sup>[Wz] [M] [9]</sup> dazu geriebener Hartkäse <sup>[M]</sup> und Tomatensalat	Apfelmilchreis <sup>[M]</sup>
Fr	07.02.2020 Geflügelhackbraten <sup>[Wz] [Ei] [Sen]</sup> mit Bratensoße dazu Rotkohl <sup>[4]</sup> und Spätzle <sup>[Wz] [Ei]</sup>	Mandarinenjoghurt <sup>[M]</sup>
Mo	10.02.2020 Geflügelfleischkäse <sup>[9]</sup> mit Sauerkraut dazu Kartoffelpüree <sup>[M]</sup>	Obst
Di	11.02.2020 Hähnchen-Gyros mit Zaziki <sup>[M]</sup> dazu Reis und Krautsalat	Mango Bananenquark <sup>[M]</sup>
Mi	12.02.2020 Rinderhacksteak <sup>[Wz]</sup> mit Mexico Soße <sup>[Sel] [Bo]</sup> dazu Vollkornnudeln <sup>[Wz]</sup> und Möhrensalat	Vanillejoghurt <sup>[M]</sup>
Do	13.02.2020 Kap-Seehechtfilet <sup>[Wz]</sup> mit Dillsahnesoße <sup>[Wz] [M]</sup> dazu Erbsen & Möhren und Kartoffeln	Grießpudding <sup>[Wz] [M]</sup> mit Erdbeersoße
Fr	14.02.2020 Putengulasch <sup>[Wz]</sup> mit Spätzle <sup>[Wz] [Ei]</sup> dazu Eisbergsalat <sup>[Gl]</sup> und Joghurdressing <sup>[M]</sup>	Schokopudding <sup>[M]</sup>
Mo	17.02.2020 Kalbsklöße Königsberger Art <sup>[Wz] [Ei]</sup> mit Kräutersoße <sup>[Wz] [M]</sup> dazu Kartoffelpüree <sup>[M]</sup> und Rote Beete Apfelsalat <sup>[4]</sup>	Buttermilch Limonenquark <sup>[M]</sup>
Di	18.02.2020 Paniertes Seelachsfilet <sup>[Wz] [M] [Sen]</sup> mit Senfsoße <sup>[Wz] [M] [Sen]</sup> dazu Kartoffeln und Gurkensalat	Banane
Mi	19.02.2020 Rinderhackfleischbällchen <sup>[Wz] [Ei] [Sel] [Sen]</sup> mit Jägersoße <sup>[Wz] [M]</sup> dazu Spätzle <sup>[Wz] [Ei]</sup> und Möhrensalat	Erdbeer Rhabarbergrütze mit Vanillesauce <sup>[M]</sup>
Do	20.02.2020 Nudelaufwurf mit Rinderhackfleisch <sup>[Wz] [M] [Sel]</sup> mit Eisbergsalat <sup>[Gl]</sup> dazu Joghurdressing <sup>[M]</sup>	Berliner Ballen <sup>[Wz] [M] [Ei]</sup>
Fr	21.02.2020 Erbsensuppe mit Gemüsewürfel <sup>[Sel]</sup> mit Geflügelbockwurst <sup>[M] [Sen]</sup> dazu Weizenbrötchen <sup>[Gl] [Wz]</sup>	Obst
Mo	24.02.2020 Nudelsalat <sup>[Wz] [Ei] [4]</sup> mit Knusper Gemüse Nuggets <sup>[Wz] [M]</sup>	Gebäck <sup>[Wz] [Ei]</sup>
Di	25.02.2020 Gulaschsuppe mit Paprika. Rindfleischeinlage mit Roggenbrötchen <sup>[Gl] [Wz]</sup>	Apfelmus <sup>[2]</sup>
Mi	26.02.2020 Fischstäbchen <sup>[Wz]</sup> mit Rahmspinat <sup>[Wz] [M]</sup> dazu Kartoffeln	Orangen Fruchtquark <sup>[M]</sup>
Do	27.02.2020 Hähnchenbrust mit Pusta Soße dazu Spätzle <sup>[Wz] [Ei]</sup> und Tomatensalat	Obst
Fr	28.02.2020 Curry Wurst (Geflügel) in Currysoße <sup>[M] [Sen] [4]</sup> mit Bio Penne <sup>[Wz]</sup> dazu Chinakohlsalat und Cocktaildressing <sup>[Ei] [4]</sup>	Götterspeise Waldmeister <sup>[12]</sup> mit Vanillesauce <sup>[M]</sup>
Mo	02.03.2020 Szegediner Gulasch vom Rind mit Kartoffelpüree <sup>[M]</sup>	Birnenkompott
Di	03.03.2020 Möhregemüse untereinander mit Rindfleischfrikadelle <sup>[Wz] [Ei]</sup>	Obst
Mi	04.03.2020 Hähnchenschnitzel <sup>[Wz] [Ei]</sup> mit Curryfruchtsoße <sup>[Wz] [M] [So] [Sel]</sup> dazu Pariser Karotten und Spätzle <sup>[Wz] [Ei]</sup>	Schokoladenmilchreis <sup>[M]</sup>
Do	05.03.2020 Knusperfischfilet Kräuter-Käse <sup>[Wz] [M] [Ei] [Sen]</sup> mit Tomatensoße dazu Reis und Gurkensalat	Vanille Pfirsichquark <sup>[M]</sup>
Fr	06.03.2020 Geflügelhackbraten <sup>[Wz] [Ei] [Sen]</sup> mit Rahmsauce <sup>[Wz] [M]</sup> dazu Regenbogen Möhren und Kartoffeln	Naturjoghurt <sup>[M]</sup> mit Müsli <sup>[Wz]</sup>

G = Glutenhaltig ( Wz = Weizen), M = Milch u. Milcherzeugnisse, Ei = Hühnerei,  
So = Soja, Sel = Sellerie, Sen = Senf, F = Fisch, 1 = Konservierungsmittel,  
2 = Antioxidationsmittel, 4 = Süßungsmittel 9 = Nitrat, 12 = Farbstoff

**WINDMANN CATERING SERVICE**

Inhaber: Carsten Windmann, Giesenheide 37,  
40724 Hilden Telefon: 0 21 03/25 3 25 90,  
Fax: 0 21 03/25 3 25 999 info@windmann-  
catering.de www.windmann-catering.de

