

SPEISEPLAN

Menü CLASSIC

vom 23.09. bis 03.11.2019



**WINDMANN
CATERING**
DIE KÜCHE

MO	23.09.19	Szegediner Gulasch vom Rind mit Sauerkraut (gemischt) & Kartoffelpüree M	Mandarinenjoghurt M
DI	24.09.19	Knusperfisch "Kräuter Käse" F,Wz,Ei, Sen mit Blattspinat Wz, M & Kartoffeln	Obst
MI	25.09.19	Hähnchengeschnetzeltes in Champignonsauce Wz, M mit Fingermöhren & Spätzle Wz,Ei	Mangoquark M
DO	26.09.19	Erbsensuppe mit Geflügel-Bockwurstalern Sen,2,9 & Weizenbrötchen so	Götterspeise 12, Vanillesoße M
FR	27.09.19	Hähnchen Gyroß mit Zaziki M, Reis & Krautsalat	Apfelmilchreis M
MO	30.09.19	BIO-Spaghetti Wz "Carbonara" mit Putenschinken Wz,M,9, ger. Käse M & Tomatensalat	Vanille Pflirsichquark M
DI	01.10.19	Rindfleischfrikadelle Wz,Ei mit Bratensoße, Rotkohl & Spätzle Wz,Ei	Schokopudding M Vanillesoße M
MI	02.10.19	paniertes Seelachsfilet F,Wz,M mit Tomatensoße, Reis & Gurkensalat	Kirschjoghurt M
DO	03.10.19	TAG DER DEUTSCHEN EINHEIT	
FR	04.10.19	Geflügelfleischkäse 01,02,12 mit Sauerkraut & Kartoffelpüree M	Naturjoghurt M mit Müsli Wz
MO	07.10.19	Geflügel Köttbullar Wz,Sen,Ei mit Rahmsauce Wz,M, Erbsen & Möhren, BIO Penne Wz	Birnenkompott
DI	08.10.19	Geflügelfleischrolle Wz, Jägersauce Wz,M, Regenbogen Karotten & Spätzle Ei,Wz	Schoko Kirschcreme M
MI	09.10.19	Gulaschsuppe mit Paprika, Rindfleischbeilage & Vitalbrötchen Wz,Ro	Erdbeerjoghurt M
DO	10.10.19	Kap-Seehechtfilet F, Wz mit Dillsauce M Kartoffeln & Gurkensalat	Ananas-Mandarinenquark M
FR	11.10.19	Lasagne mit Rindfleisch & Gouda überbacken Wz, M, Sel, Eisbergsalat Joghurtdressing M	Banane
MO	14.10.19	SCHULFERIEN	
DI	15.10.19	SCHULFERIEN	
MI	16.10.19	SCHULFERIEN	
DO	17.10.19	SCHULFERIEN	
FR	18.10.19	SCHULFERIEN	
MO	21.10.19	SCHULFERIEN	
DI	22.10.19	SCHULFERIEN	
MI	23.10.19	SCHULFERIEN	
DO	24.10.19	SCHULFERIEN	
FR	25.10.19	SCHULFERIEN	
MO	28.10.19	Hühnerfrikassee mit Spargel, Erbsen, Möhren, Wz, M, & Reis	Obst
DI	29.10.19	Geflügel Nürnberger M,Sel,Sen mit Sauerkraut & Kartoffelpüree M	Orangen-Fruchtquark M
MI	30.10.19	paniertes Seelachsfilet F,Wz,M mit Senfsauce, Kartoffeln & Gurkensalat	Vanillepudding M Schokosauce M
DO	31.10.19	Rindfleischbällchen Wz,Ei,Sel,Sen mit Rahmkarotten Wz,M & Spätzle Wz,Ei	Straciatellacreme M
FR	01.11.19	ALLERHEILIGEN	

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

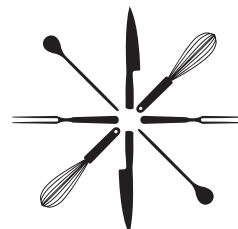
WINDMANN CATERING SERVICE

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

SPEISEPLAN

Menü SPEZIAL

vom 23.09. bis 03.11.2019



DE-ÖKO-001

**WINDMANN
CATERING**
DIE KÜCHE

MO	23.09.19	vege. Schnitzel <i>wz,Ei,so</i> , Pusta Soße BIO Spiralnudeln <i>wz</i> & Fitnes Salat, Hausdressing <i>Ei</i>	Mandarinenjoghurt <i>M</i>
DI	24.09.19	Kräuterkartoffeln mit Schnittlauchquark <i>M</i> und Gurkensalat	Obst
MI	25.09.19	bunte Tortellini <i>wz,M</i> mit Tomatensoße, geriebener Käse <i>M</i> & Möhrensalat	Mangoquark <i>M</i>
DO	26.09.19	Reispfanne "Asia" mit Ei, Gemüse und süß-saurer Soße <i>4</i>	Götterspeise 12, Vanillesoße <i>M</i>
FR	27.09.19	Gemüse Knusper Dino <i>wz,Ei,sel</i> mit Pfannengemüse & Spätzle <i>wz,Ei</i>	Apfelmilchreis <i>M</i>
MO	30.09.19	Milchreis <i>M</i> mit heißen Kirschen	Mini Tomaten
DI	01.10.19	Gemüsecremesuppe <i>M</i> mit frischer Petersilie & Roggenbrötchen <i>wz</i>	Schokopudding <i>M</i> mit Vanillesoße <i>M</i>
MI	02.10.19	Mini Maultaschen <i>wz, M, Ei, sel</i> mit Tomatensoße & Gurkensalat	Kirschjoghurt <i>M</i>
DO	03.10.19	TAG DER DEUTSCHEN EINHEIT	
FR	04.10.19	Kartoffel-Gemüseauflauf mit Gouda überbacken <i>M</i> & Bauernsalat	Naturjoghurt <i>M</i> mit Müsli <i>wz</i>
MO	07.10.19	Chili sin Carne, <i>so</i> , mit Mais, roten Bohnen, Reis & grüne Bohnensalat	Birnenkompott
DI	08.10.19	Kartoffeltasche <i>M</i> , mit Frischkäse gefüllt, Kräuterquark <i>M</i> & Fitnessalat, Hausdressing <i>Ei</i>	Schoko Kirschcreme <i>M</i>
MI	09.10.19	Reibekuchen <i>wz, Ei</i> , mit Apfelmus <i>2</i>	Erdbeerjoghurt <i>M</i>
DO	10.10.19	Frühlingsrolle <i>wz, so, sel, Ei</i> , mit Chinagemüse "süß sauer" <i>4</i> & Reis	Ananas-Mandarinenquark <i>M</i>
FR	11.10.19	Falaffelbällchen <i>wz,sel</i> mit Champignonsoße <i>wz,M</i> , Kartoffelpüree <i>M</i> & Salat m. Joghurtdr.	Banane
MO	14.10.19	SCHULFERIEN	
DI	15.10.19	SCHULFERIEN	
MI	16.10.19	SCHULFERIEN	
DO	17.10.19	SCHULFERIEN	
FR	18.10.19	SCHULFERIEN	
MO	21.10.19	SCHULFERIEN	
DI	22.10.19	SCHULFERIEN	
MI	23.10.19	SCHULFERIEN	
DO	24.10.19	SCHULFERIEN	
FR	25.10.19	SCHULFERIEN	
MO	28.10.19	Gemüse Köttbular <i>Ei</i> mit Leipziger Allerlei <i>M</i> & Kartoffeln	Obst
DI	29.10.19	Vollkornnudeln <i>wz</i> Gemüsebolognese <i>sel</i> , geriebener Käse <i>M</i> & Tomatensalat	Orangen-Fruchtquark <i>M</i>
MI	30.10.19	Kaiserschmarrn <i>wz, M, Ei</i> mit Apfelmus <i>2</i>	Mini Tomaten
DO	31.10.19	Kartoffelsuppe <i>M</i> mit frischer Petersilie & Pizza Brötchen <i>wz</i>	Straciatellacreme <i>M</i>
FR	01.11.19	ALLERHEILIGEN	

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