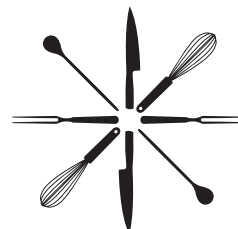


# SPEISEPLAN

## Menü CLASSIC

vom 01.01. bis 09.02.2018



**WINDMANN  
CATERING**  
DIE KÜCHE



DE-ÖKO-001



<b>MO</b>	01.01.18	Feiertag	
<b>DI</b>	02.01.18	Kartoffel-Gemüsesuppe <i>M, Sel</i> mit fr. Petersilie, Geflügelfleischklößchen <i>Ei</i> , Laugenbr. <i>Wz</i>	Gebäck <i>Wz, Ei</i>
<b>MI</b>	03.01.18	Kibbeling <i>F, Wz</i> , mit Remouladensoße <i>Ei, 4</i> Kartoffeln und Gurkensalat	Obst
<b>DO</b>	04.01.18	Hähnchengeschnetzeltes in Rahmsoße <i>Wz, M</i> mit Fingermöhren und Kartoffelpüree <i>M</i>	Apfelmus 2
<b>FR</b>	05.01.18	Rindfleischfrikadelle <i>Wz, Ei</i> mit Bratensoße, Rotkohl 4 und Spätzle, <i>Ei, Wz</i>	Kirschquark <i>M</i>
<b>MO</b>	08.01.18	Geflügelbällchen <i>Wz, Ei, M, Sen</i> mit Currysoße 4, Reis und Möhrensalat	Birne Schokocrema <i>M</i>
<b>DI</b>	09.01.18	paniertes Seelachsfilet <i>F, Wz</i> mit Dillsoße <i>Wz, M</i> , Kartoffeln und Blattsalat	Banane
<b>MI</b>	10.01.18	Lasagne mit Rindfleisch und Gouda überbacken <i>Wz, M, Sel</i> Tomatensalat	Grießpudding <i>M</i> mit Erdbeersoße
<b>DO</b>	11.01.18	Szegediner Gulasch vom Rind mit Sauerkraut und Kartoffelpüree <i>M</i>	Vanillecrema <i>M</i> mit Schokostreusel <i>M</i>
<b>FR</b>	12.01.18	Pizza "Salami" mit Gouda überbacken <i>Wz, M, 2, 9</i> , Eisbergsalat	Pfirsichjoghurt <i>M</i>
<b>MO</b>	15.01.18	Mexikanische Hackfleischpfanne Chilli con Carne (Rind) mit Paprika, Mais, Reis	Obst
<b>DI</b>	16.01.18	Grünkohlgemüse "bürgerlich" mit Geflügelmettwurst 2,9,12	Schokopudding <i>M</i> mit Vanillesoße <i>M</i>
<b>MI</b>	17.01.18	Fischfrikadelle <i>Wz, Sen</i> mit Blattspinat <i>Wz, M</i> und Kartoffeln	Pflaume-Zimt-Quark <i>M</i>
<b>DO</b>	18.01.18	Erbsensuppe mit Geflügel-Bockwursttalern <i>Sen, 2, 9</i> und Weizenbrötchen	Ananas-Mandarinenjoghurt <i>M</i>
<b>FR</b>	19.01.18	Geflügelhackbraten <i>Wz, Ei</i> mit Bratensoße, Gabelspaghetti <i>Wz</i> und bunter Bohnensalat	Milchreis <i>M</i> mit Zucker und Zimt
<b>MO</b>	22.01.18	BIO-Spaghetti <i>Wz</i> mit Rindfleischbolognese <i>Sel</i> , geriebener Käse <i>M</i> und Tomatensalat	Straciatellacreme <i>M</i>
<b>DI</b>	23.01.18	„Königsberger“ Kalbsklopse <i>Wz, Ei</i> , mit Kräutersoße <i>Wz, M</i> , Kartoffeln, rote Beete Apfelsalat 4	<b>Wackelpeter mit Vanillesoße <i>M</i></b>
<b>MI</b>	24.01.18	Hähnchenbrust mit Curry-Fruchtsoße <i>Wz, M, SO, Sel, Sen</i> , Reis und Möhrensalat	Waldbeerenquark <i>M</i>
<b>DO</b>	25.01.18	Kap-Seehechtfilet <i>F, Wz</i> , mit Rahmporree <i>Wz, M</i> , und Kartoffelpüree <i>M</i>	Obst
<b>FR</b>	26.01.18	Wurstgulasch (Geflügel) mit Paprikastreifen, <i>M, Sen</i> BIO Penne <i>Wz</i> und Chinakohlsalat	Pfirsich-Maracujajoghurt <i>M</i>
<b>MO</b>	29.01.18	Gulaschsuppe mit Paprika, Rindfleischeinlage und Weizenbrötchen	Vanillequark <i>M</i> mit Kirschen
<b>DI</b>	30.01.18	Knusperfisch "Kräuter Käse" <i>F, Wz, M, Ei, Sen</i> , Tomatensoße, Kartoffeln, Blattsalat	Naturjoghurt <i>M</i> mit Müsli <i>G</i>
<b>MI</b>	31.01.18	Rheinisches Bohnengemüse mit Rindfleischfrikadelle <i>Wz, Ei</i>	Obst
<b>DO</b>	01.02.18	Hähnchen Cordon Bleu <i>M, Wz, Ei</i> , mit Bratensoße, Erbsen Möhren und Kartoffelpüree <i>M</i>	Schokoladenmilchreis <i>M</i>
<b>FR</b>	02.02.18	Geflügelbratwurst mit Rahmwirsing <i>M</i> und Kartoffeln	Orangen-Fruchtquark <i>M</i>
<b>MO</b>	05.02.18	Geflügelfleischklopse <i>Wz</i> mit Jägersoße, Gabelspaghetti <i>Wz</i> und Möhrensalat	Obst
<b>DI</b>	06.02.18	Geflügelleberkäse <i>Sen, Sel, SO, 12, 9</i> mit Sauerkraut und Kartoffelpüree <i>M</i>	Erdbeerjoghurt <i>M</i>
<b>MI</b>	07.02.18	Fischstäbchen <i>Wz</i> mit Rahmspinat <i>Wz, M</i> und Kartoffeln	Apfel-Milchreis <i>M</i>
<b>DO</b>	08.02.18	Nudelsalat mit <i>Ei</i> , Gurke und Erbsen, <i>Wz, 4</i> dazu Geflügelbockwurst	Berliner Ballen <i>Wz, Ei</i>
<b>FR</b>	09.02.18	Cevapcici (Rind) <i>Wz, Ei, Sen</i> , mit Kräuterquark <i>M</i> , Reis und Krautsalat	Fruchtgrütze mit Vanillesoße <i>M</i>

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 01.01. bis 09.02.2018



**WINDMANN  
CATERING**  
DIE KÜCHE



<b>MO</b>	01.01.18	Feiertag	
<b>DI</b>	02.01.18	Kartoffeltasche M, mit Frischkäse gefüllt, dazu Zucchini-Paprikagemüse	Gebäck Wz,Ei
<b>MI</b>	03.01.18	Eieromelette M mit Rahmerbsen Wz,M und Kartoffeln	Obst
<b>DO</b>	04.01.18	Nudel-Gemüseauflauf mit Käse überbacken Wz,M und Blattsalat	Apfelmus 2
<b>FR</b>	05.01.18	Falaffelbällchen Wz,SeI, Tomatensoße, Reis und Möhrensalat	Kirschquark M
<b>MO</b>	08.01.18	Reibekuchen Wz, Ei, mit Apfelmus 2	Birne Schokocrema M
<b>DI</b>	09.01.18	Gnocchi Wz, mit Tomaten-Rucolasoße und Blattsalat	Banane
<b>MI</b>	10.01.18	bunte Bohnensuppe SeI mit Schnittlauchröllchen und Sonnenblumenbrot Wz	Grießpudding M mit Erdbeersoße
<b>DO</b>	11.01.18	Reispfanne "Asia" mit Ei, Gemüse und süß-sauer-Soße 4	Vanillecreme M mit Schokostreusel M
<b>FR</b>	12.01.18	BIO-Spaghetti Wz mit Gemüsebolognese SeI, geriebener Käse M und Eisbergsalat	Pfirsichjoghurt M
<b>MO</b>	15.01.18	vegetarisches Schnitzel Wz, Ei, So, Champignonsoße G, M, Reis, Tomatensalat	Obst
<b>DI</b>	16.01.18	Gemüsefrikadelle Wz,Ei mit Kräutersoße M, Erbsen und Kartoffelpüree M	Schokopudding M mit Vanillesoße M
<b>MI</b>	17.01.18	bunte Tortellini mit Käse gefüllt Wz,M mit Spinatsoße Wz, und Eisbergsalat	Pflaume-Zimt-Quark M
<b>DO</b>	18.01.18	Schupfnudeln Wz, Ei, mit bunten Möhren und Schnittlauchsoße Wz, M	Ananas-Mandarinenjoghurt M
<b>FR</b>	19.01.18	Kartoffel-Gemüseauflauf mit Gouda überbacken, M, bunter Bohnensalat	Milchreis M mit Zucker und Zimt
<b>MO</b>	22.01.18	Frühlingsrolle Wz, So, SeI, Ei, mit Chinagemüse "süß sauer" 4 und Reis	Straciatellacreme M
<b>DI</b>	23.01.18	Kürbis Karottencremesuppe M mit frischer Petersilie und Pizza Brötchen Wz	Wackelpeter mit Vanillesoße M
<b>MI</b>	24.01.18	Milchreis M, mit heißen Kirschen	Gemüesticks mit Dip M
<b>DO</b>	25.01.18	Kräuterkartoffeln mit Zaziki M und Gurkensalat	Obst
<b>FR</b>	26.01.18	Gemüse Köttbular Ei, mit Paprikarahmsoße M,Wz, BIO Penne Wz und Chinakohlsalat	Pfirsich-Maracujajoghurt M
<b>MO</b>	29.01.18	Ravioli mit Käse gefüllt Wz, M, Tomaten-Basilikumsoße, Eisbergsalat	Vanillequark M mit Kirschen
<b>DI</b>	30.01.18	Pizza Margharita mit geriebenem Gouda Wz, M und Rucola	Naturjoghurt M mit Müsli G
<b>MI</b>	31.01.18	Käsespätzle Wz, Ei, mit Röstzwiebeln, Käsesoße Wz, M und Bauernsalat	Obst
<b>DO</b>	01.02.18	Kaiserschmarrn Wz, M, Ei, mit Apfelmus, 2	Gemüesticks mit Dip M
<b>FR</b>	02.02.18	Chilli sin Carne, So, mit Mais, roten Bohnen, Reis und Farmersalat Ei	Orangen-Fruchtquark M
<b>MO</b>	05.02.18	Gemüse Lasagne mit Gouda überbacken Wz,M, SeI und Möhrensalat	Obst
<b>DI</b>	06.02.18	Linsensuppe mit Gemüsewürfel SeI und Sonnenblumenbrot Wz	Erdbeerjoghurt M
<b>MI</b>	07.02.18	Mini Maultaschen Wz, M, Ei, SeI mit Kräutersoße Wz, M und Mix Salat	Apfel-Milchreis M
<b>DO</b>	08.02.18	Gemüse Knusper Dino Wz,Ei,SeI mit Leipziger Allerlei Wz,M und Kartoffelpüree M	Berliner Ballen Wz, Ei
<b>FR</b>	09.02.18	BIO Vollkornnudeln Wz mit Käse-Kräutersoße M,Wz, Krautsalat	Fruchtgrütze mit Vanillesoße M

G = Glutenhaltig ( Wz = Weizen), M = Milch u. Milcherzeugnisse, Ei = Hühnerei,  
So = Soja, SeI = 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