

SPEISEPLAN

Menü CLASSIC

vom 14.01. bis 22.02.2019



**WINDMANN
CATERING**
DIE KÜCHE



MO	14.01.19	Geflügel Nürnberger <i>M, Sel, Sen</i> mit Sauerkraut & Kartoffelpüree <i>M</i>	Straciatellacreme <i>M</i>
DI	15.01.19	pan. Seelachsfilet <i>F, Wz, M, Sen</i> mit Frischkäse-Kräutersoße, gelber Reis & Blattsalat Hausdressing <i>M, Ei</i>	Banane
MI	16.01.19	Rindfleischbällchen <i>Wz, Ei, Sel, Sen</i> mit Rahmsoße, Bauerngemüse <i>Sel</i> & Spätzle <i>Wz, Ei</i>	Mandarinenjoghurt <i>M</i>
DO	17.01.19	Möhrengemüse "untereinander" mit Geflügelfrikadelle <i>Wz, M</i>	Wackelpeter mit Vanillesoße <i>M</i>
FR	18.01.19	Hähnchenbrust mit Curry-Fruchtsoße <i>Wz, M, So, Sel, Sen</i> , Erbsen & BIO Fussili <i>Wz</i>	Vanillecreme <i>M</i> mit Schokostreusel <i>M</i>
MO	21.01.19	Linsensuppe <i>Sel</i> mit Geflügel-Bockwurstalern <i>Sen, 2, 9</i> & Weizenbrötchen	Waldbeerenjoghurt <i>M</i>
DI	22.01.19	Putengulasch in Curry-Fruchtsoße <i>Wz, M, So, Sel, Sen</i> , Reis & Eisbergsalat Joghurtdressing <i>M</i>	Birne Schokocreme <i>M</i>
MI	23.01.19	Fischstäbchen <i>Wz</i> mit Rahmspinat <i>Wz, M</i> & Kartoffeln	Buttermilch-Limonenquark <i>M</i>
DO	24.01.19	BIO-Spaghetti <i>Wz</i> mit Rindfleischbolognese <i>Sel</i> , geriebener Käse <i>M</i> & Tomatensalat	Obst
FR	25.01.19	Geflügelhackbraten <i>Wz, Ei, Sen</i> mit Jägersoße, Rosenkohl & Kartoffelpüree <i>M</i>	Naturjoghurt <i>M</i> mit Müsli <i>Wz</i>
MO	28.01.19	Geflügelbratwurst mit Leipziger Allerlei <i>M</i> & Kartoffelpüree <i>M</i>	Pfirsich-Maracujaquark <i>M</i>
DI	29.01.19	Rinderhacksteak <i>Wz</i> mit Mexico Soße, Regenbogen Karotten & Reis	Obst
MI	30.01.19	Currywurst (Geflügel) mit Currysoße <i>M, Sen</i> , BIO Penne <i>Wz</i> & Möhrensalat	Erdbeerjoghurt <i>M</i>
DO	31.01.19	Knusperfisch "Kräuter Käse" <i>Wz, Ei, M, Sen</i> mit Schwarzwurzeln in heller Soße <i>M</i> & Kartoffeln	Apfel-Zimt-Milchreis <i>M</i>
FR	01.02.19	Lasagne mit Rindfleisch & Gouda überbacken <i>Wz, M, Sel</i> , & Tomatensalat	Vanillequark <i>M</i> mit Kirschen
MO	04.02.19	Kartoffelsuppe <i>M</i> mit frischer Petersilie, Suppenfleischklößchen <i>Ei</i> & Pizza Brötchen <i>Wz</i>	Pfirsichjoghurt <i>M</i>
DI	05.02.19	Fischfrikadelle <i>Wz, M, Sen</i> mit Remouladensoße <i>Ei, 4</i> , Kartoffeln & Lollo Bionda Salat, Joghurtdressing <i>M</i>	Vanillecreme mit Keksstücken <i>Wz, M</i>
MI	06.02.19	Hähnchenschnitzel <i>Wz, Ei</i> , Curry-Fruchtsoße <i>Wz, M, So, Sel, Sen</i> , BIO Spiralnudeln <i>Wz</i> & Gurkensalat	Obst
DO	07.02.19	Cevapcici (Rind) <i>Wz, Ei, Sen</i> mit Zaziki <i>M</i> , Reis & Krautsalat	Schokoladenmilchreis <i>M</i>
FR	08.02.19	"Western Pizza" mit Mais, Paprika, Rinderhack & Gouda überb. <i>Wz, M</i> Fitness Salat	Ananas-Mandarinenquark <i>M</i>
MO	11.02.19	Rindfleischfrikadelle <i>Wz, Ei</i> , mit Rotkohl & Spätzle, <i>Ei, Wz</i>	Vanillejoghurt <i>M</i>
DI	12.02.19	BIO-Fussili <i>Wz</i> "Carbonara" mit Putenschinken <i>Wz, M, 9</i> , gerieb. Käse <i>M</i> & Eisbergsalat Joghurtdressing	Obst
MI	13.02.19	Kap-Seehechtfilet <i>F, Wz</i> mit Blattspinat & Kartoffeln	Grießpudding <i>M</i> mit Erdbeersoße
DO	14.02.19	Hühnerfrikassee mit Spargel, Erbsen, Möhren, <i>Wz, M</i> , & Reis	Götterspeise 12, Vanillesoße <i>M</i>
FR	15.02.19	Geflügelfleischkäse <i>01, 02, 12</i> mit Sauerkraut & Kartoffelpüree <i>M</i>	Orangen-Fruchtquark <i>M</i>
MO	18.02.19	Mexikanische Hackfleischpfanne Chilli con Carne (Rind) mit Paprika, Mais, Reis	Kirschjoghurt <i>M</i>
DI	19.02.19	Rindergulasch mit Rotkohl & Spätzle <i>Wz, Ei</i>	Vanillepudding <i>M</i> Schokosoße <i>M</i>
MI	20.02.19	Kalbsklopse "Königsberger Art" <i>Wz, Ei</i> mit Kräutersoße <i>Wz, M</i> , Kartoffeln & Rote Beete Apfelsalat <i>4</i>	Obst
DO	21.02.19	paniertes Seelachsfilet <i>F, Wz, M, Sen</i> mit Senfsoße, Kaisergemüse & Kartoffelpüree <i>M</i>	Erdb.Rhab.grütze mit Vanillesoße <i>M</i>
FR	22.02.19	Ravioli mit Rindfleisch gefüllt <i>Wz</i> , mit Käse Kräutersoße <i>Wz, M</i> & Tomatensalat	Mangoquark <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

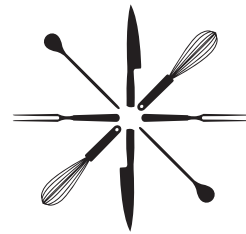
WINDMANN CATERING SERVICE

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 14.01. bis 22.02.2019



**WINDMANN
CATERING**
DIE KÜCHE



MO	14.01.19	Kräuterkartoffeln mit grüner Soße <i>Ei, M</i> & Gurkensalat	Straciatellacreme <i>M</i>
DI	15.01.19	Frühlingsrolle <i>Wz, So, Sel, Ei</i> , mit Chinagemüse "süß sauer" 4 & gelber Reis	Banane
MI	16.01.19	Steckrüben-Kartoffelsuppe mit frischen Kräutern & Vitalbrötchen <i>Wz, Ro</i>	Mandarinenjoghurt <i>M</i>
DO	17.01.19	vegi. Schnitzel "Toscana" <i>M, Wz, Ei</i> mit Tomatensoße, Gnocchi <i>Wz, Ei</i> & Bauernsalat	Wackelpeter mit Vanillesoße <i>M</i>
FR	18.01.19	Nudel-Gemüseauflauf mit Gouda überbacken <i>Wz, M</i> & Farmer Salat <i>Ei</i>	Vanillecreme <i>M</i> mit Schokostreusel <i>M</i>
MO	21.01.19	Falaffelbällchen <i>Wz, Sel</i> mit Pustasoße, Stampfkartoffeln <i>M</i> & Chinakohlsalat Cocktaildressing <i>Ei</i>	Waldbeerenjoghurt <i>M</i>
DI	22.01.19	Gemüse Frikadelle <i>Wz, Ei</i> mit Rahmwirsing <i>Wz, M</i> & Spätzle <i>Wz, Ei</i>	Birne Schokocreme <i>M</i>
MI	23.01.19	Mini Maultaschen <i>Wz, M, Ei, Sel</i> mit Schnittlauchsoße <i>Wz, M</i> & grüner Bohnensalat	Buttermilch-Limonenquark <i>M</i>
DO	24.01.19	Eierpfannekuchen <i>M</i> mit heißen Kirschen	Mini Tomaten
FR	25.01.19	Chili sin Carne, <i>so</i> , mit Mais, roten Bohnen, Reis & Fitnessalat mit Senfdressing	Naturjoghurt <i>M</i> mit Müsli <i>wz</i>
MO	28.01.19	bunte Tortellini <i>wz</i> mit Käsesoße <i>M, Wz</i> & Gurkensalat	Pfirsich-Maracujaquark <i>M</i>
DI	29.01.19	Kartoffeltasche <i>M</i> , mit Frischkäse gefüllt, Kräuterquark <i>M</i> & Farmersalat <i>Ei</i>	Obst
MI	30.01.19	Kürbis-Kokossuppe <i>M</i> mit frischer Petersilie & Roggenbrot <i>wz</i>	Erdbeerjoghurt <i>M</i>
DO	31.01.19	vegetarisches Frikassee mit Spargel, Erbsen, Möhren <i>wz</i> & Reis	Apfel-Zimt-Milchreis <i>M</i>
FR	01.02.19	Gemüse Köttbular <i>Ei</i> , mit Rotkohl & Spätzle <i>Wz, Ei</i>	Vanillequark <i>M</i> mit Kirschen
MO	04.02.19	Blumenkohl Käse Medaillon <i>Wz, M</i> , Kräuterahmsoße <i>Wz, M</i> , Kartoffelpüree <i>M</i> & bunter Bohnensalat	Pfirsichjoghurt <i>M</i>
DI	05.02.19	Reispfanne "Asia" mit <i>Ei</i> , Gemüse & süß-saurer Soße 4	Vanillecreme mit Keksstücken <i>Wz, M</i>
MI	06.02.19	Kaiserschmarrn <i>Wz, M, Ei</i> mit Apfelmus 2	Mini Tomaten
DO	07.02.19	Schupfnudeln <i>Wz, Ei</i> , mit Bechamelsoße <i>Wz, M</i> & Pariser Karotten	Schokoladenmilchreis <i>M</i>
FR	08.02.19	BIO -Spaghetti <i>wz</i> mit Gemüsebolognese <i>Sel</i> , geriebener Käse <i>M</i> & Fitness Salat	Ananas-Mandarinenquark <i>M</i>
MO	11.02.19	Gemüse Knusper Dino <i>Wz, Ei, Sel, Curry-Fruchtsoße Wz, M, So, Sel, Sen</i> Reis & Farmersalat <i>Ei</i>	Vanillejoghurt <i>M</i>
DI	12.02.19	Gemüsecremesuppe <i>M</i> mit frischer Petersilie & Roggenbrötchen <i>wz</i>	Obst
MI	13.02.19	Reibekuchen <i>wz, Ei</i> , mit Apfelmus 2	Grießpudding <i>M</i> mit Erdbeersoße
DO	14.02.19	Ravioli mit Käse gefüllt <i>wz, M</i> Paprikarahmsoße <i>M</i> & Mix Salat Senfdressing	Götterspeise 12, Vanillesoße <i>M</i>
FR	15.02.19	Käsespätzle <i>Wz, Ei, M</i> mit Röstzwiebeln, Käsesoße <i>Wz, M</i> & Karottensalat	Orangen-Fruchtquark <i>M</i>
MO	18.02.19	Eieromelette <i>M</i> mit Rahmerbsen <i>wz, M</i> & Kartoffeln	Kirschjoghurt <i>M</i>
DI	19.02.19	Karotten-Kokossuppe mit frischen Kräutern & Sonnenblumenbrot <i>wz</i>	Vanillepudding <i>M</i> Schokosoße <i>M</i>
MI	20.02.19	Gnocchi <i>wz</i> , mit Tomaten-Rucolasoße & Bauernsalat	Obst
DO	21.02.19	Milchreis <i>M</i> mit heißen Kirschen	Mini Tomaten
FR	22.02.19	Kartoffel-Gemüseauflauf mit Gouda überbacken <i>M</i> & Tomatensalat	Mangoquark <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