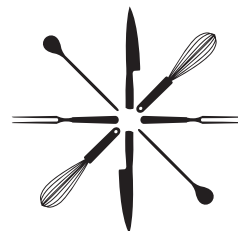


SPEISEPLAN

Menü BASIC

vom 26.03. bis 04.05.2018



**WINDMANN
CATERING**
DIE KÜCHE



MO	26.03.18	Ravioli mit Rindfleisch gefüllt w _z , Tomatensoße & Eisbergsalat	Waldbeerenquark M
DI	27.03.18	Kibbeling F, W _z , mit Remouladensoße E _i , 4 Kartoffeln & Gurkensalat	Obst
MI	28.03.18	Karotten Kokossuppe mit frischen Kräutern & Laugenbrötchen w _z	Ananas-Mandarinenjoghurt M
DO	29.03.18	Geflügelbratrolle w _z mit Rahmsoße w _z , M, Fingermöhren & Kartoffelpüree M	Götterspeise 12, mit Vanillesoße M
FR	30.03.18	Karfreitag	
MO	02.04.18	Ostermontag	
DI	03.04.18	Hühnersuppentopf mit Gemüse sel, Nudeln w _z & Suppenfleischklößchen E _i , Brötchen	Gebäck w _z , E _i , M
MI	04.04.18	Hoki Fischfilet w _z , M, Sen, mit Schnittlauchsoße M, w _z , bunte Möhren & Kartoffelpüree M	Banane
DO	05.04.18	Käsespätzle w _z , E _i , mit Röstzwiebeln, Käsesoße w _z , M & Farmersalat E _i	Grießpudding M mit Erdbeersoße
FR	06.04.18	Bio-Spaghetti w _z mit Rindfleischbolognese sel, geriebener Käse M & Eisbergsalat	Kirschquark M
MO	09.04.18	Hühnerfrikassee mit Spargel, Erbsen, Möhren, w _z , M, & Reis	Birne Schokocreme M
DI	10.04.18	Kartoffel-Gemüsesuppe M, sel mit frischer Petersilie & Weizenbrötchen so	Mangoquark M
MI	11.04.18	bunte Tortellini mit Käse gefüllt w _z , M mit Spinatsoße w _z , & Tomatensalat	Milchreis M mit Zucker und Zimt
DO	12.04.18	Kap-Seehechtfilet F, w _z , mit Bärlauchsoße w _z , M Kartoffeln & Mix Salat	Obst
FR	13.04.18	Kalbfiletfrikadelle w _z , E _i , Sen mit Jägersoße, Spätzle w _z , E _i & bunter Bohnensalat	Pfirsichjoghurt M
MO	16.04.18	Makkaroni "Carbonara" M, 9 mit Putenschinken, geriebener Käse M & Blattsalat	Vanillecreme M mit Schokostreusel M
DI	17.04.18	Fischstäbchen w _z mit Rahmspinat w _z , M & Kartoffeln	Obst
MI	18.04.18	Chilli sin Carne so, mit Mais, roten Bohnen, Reis & Krautsalat	Orangen-Fruchtquark M
DO	19.04.18	Linsensuppe sel mit Geflügelmettwurst 2, 9, 12 & Roggenbrot	Wackelpeter mit Vanillesoße M
FR	20.04.18	Gemüsefrikadelle w _z , E _i mit Tomatensoße, Kartoffelpüree M & Bauernsalat	Naturjoghurt M mit Müsli G
MO	23.04.18	Mexikanische Hackfleischpfanne Chilli con Carne (Rind) mit Paprika, Mais, Reis	Schokopudding M mit Vanillesoße M
DI	24.04.18	Broccolicremesuppe mit Pizza-Brötchen w _z	Vanillequark M mit Kirschen
MI	25.04.18	Backfischfilet w _z mit Limonen Joghurt Dip M, Kartoffeln & Gurkensalat	Obst
DO	26.04.18	Geflügelbratwurst mit Leipziger Allerlei M & Kartoffelpüree M	Erdbeerjoghurt M
FR	27.04.18	Spinat Lasagne mit Gouda überbacken w _z , M & Möhrensalat	Apfel-Milchreis M
MO	30.04.18	Gulaschsuppe mit Paprika, Rindfleischleinlage & Weizenbrötchen so	Zitronen Quark M
DI	01.05.18	Tag der Arbeit	
MI	02.05.18	Cevapcici (Rind) w _z , E _i , Sen, M mit Zaziki M, Reis & Krautsalat	Apfelmus 2
DO	03.05.18	paniertes Seelachsfilet F, w _z M mit grüner Soße E _i , M, Salzkartoffeln & Gurkensalat	Obst
FR	04.05.18	Gemüse Knusper Dino w _z , E _i , sel mit Gemüsesoße w _z , M & Kartoffelpüree, Tomatensalat	Erdbeer Rhabarbergrütze mit Vanillesoße M

G = Glutenhaltig (W_z = Weizen), M = Milch u. Milcherzeugnisse, E_i = 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