

SPEISEPLAN

Menü CLASSIC

vom 12.02. bis 23.03.2018 CC



**WINDMANN
CATERING**
DIE KÜCHE



DE-ÖKO-001



MO	12.02.18	Rosenmontag	
DI	13.02.18	"Western Pizza" mit Mais, Paprika, Rinderhack, Käse überbacken w _z , M, Mini Tomaten	Gebäck w _z , Ei
MI	14.02.18	Ravioli mit Rindfleisch gefüllt w _z , Käse-Kräutersoße M, w _z und Eisbergsalat	Banane
DO	15.02.18	Seelachsfilet "Bordelaise" F, w _z mit Schnittlauchsoße w _z , M Patata Brava und Feldsalat	Apfelmus 2
FR	16.02.18	Hähnchengeschnetzeltes in Rahmsoße w _z , M mit Fingermöhren und Fussili w _z	Götterspeise 12, mit Vanillesoße M
MO	19.02.18	Geflügelfrikadelle w _z , M mit Bratensoße, Rotkohl 4 und Spätzle, Ei, w _z	Kirschquark M
DI	20.02.18	bunte Gemüsesuppe sel mit Rindfleischeinlage und Roggenbrot	Birne Schokocreme M
MI	21.02.18	paniertes Seelachsfilet F, w _z mit Dillsoße w _z , M, Kartoffeln und Blattsalat	Obst
DO	22.02.18	Geflügelbällchen w _z , Ei, M, Sen mit Currysoße 4, Reis und Möhrensalat	Grießpudding M mit Erdbeersoße
FR	23.02.18	Szegediner Gulasch vom Rind mit Sauerkraut und Kartoffelpüree M	Vanillecreme M mit Schokostreusel M
MO	26.02.18	Putenroulade sel mit Jägersoße, Spiralnudeln w _z und Farmersalat Ei	Pfirsichjoghurt M
DI	27.02.18	Geflügel-Köttbullar w _z , Sen, Ei, mit Bratensoße, Kartoffelrösti und Mix Salat	Pflaume-Zimt-Quark M
MI	28.02.18	"Königsberger" Kalbsklopse w _z , Ei, mit Kräutersoße w _z , M, Reis, rote Beete Apfelsalat 4	Schokopudding M mit Vanillesoße M
DO	01.03.18	Möhrengemüse mit Rindfleischfrikadelle w _z , Ei	Ananas-Mandarinenjoghurt M
FR	02.03.18	Fischstäbchen w _z mit Rahmspinat w _z , M und Kartoffeln	Obst
MO	05.03.18	Currywurst (Geflügel) mit Pommes Frites und Blattsalat	Milchreis M mit Zucker und Zimt
DI	06.03.18	Hühnerfrikassee mit Spargel, Erbsen, Möhren, w _z , M, und Reis	Straciatellacreme M
MI	07.03.18	Kap-Seehechtfilet F, w _z , mit Senfsoße w _z , Kaisergemüse und Kartoffeln	Obst
DO	08.03.18	Lasagne mit Rindfleisch und Gouda überbacken w _z , M, sel Tomatensalat	Waldbeerenquark M
FR	09.03.18	Gulaschsuppe mit Paprika, Rindfleischeinlage und Roggenbrötchen	Wackelpeter mit Vanillesoße M
MO	12.03.18	Geflügelleberkäse Sen, sel, SO, 12, 9 mit Sauerkraut und Kartoffelklößen M, sel	Pfirsich-Maracujajoghurt M
DI	13.03.18	Bio-Spaghetti w _z mit Rindfleischbolognese sel, geriebener Käse M und Eisbergsalat	Vanillequark M mit Kirschen
MI	14.03.18	Kohlroulade mit Geflügelfüllung w _z Bratensoße und Kartoffelpüree M	Naturjoghurt M mit Müsli G
DO	15.03.18	Knusperfisch "Kräuter Käse" F, w _z , M, Ei, Sen, Bechamel Soße w _z , M Bratkartoffeln Blattsalat	Obst
FR	16.03.18	Hähnchenschnitzel w _z mit Curry-Fruchtsoße w _z , M, So, sel, Sen, bunte Möhren, Kroketten	Schokoladenmilchreis M
MO	19.03.18	Rindergulasch mit Rotkohl 4 und Spätzle w _z , Ei	Orangen-Fruchtquark M
DI	20.03.18	Geflügelfleischklopse w _z mit Tomatensoße, Gabelspaghetti w _z und Eisbergsalat	Obst
MI	21.03.18	Cevapcici (Rind) w _z , Ei, Sen, mit Zaziki M, Reis und Krautsalat	Erdbeerjoghurt M
DO	22.03.18	Kartoffelsuppe mit Gemüsewürfel sel, Suppenfleischklößchen, Ei Roggenbrötchen	Apfel-Milchreis M
FR	23.03.18	Hoki Fischfilet w _z , M, Sen, Schnittlauchsoße M, w _z , Pastinaken Mix und Kartoffelpüree M	Zitronen Quark M

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

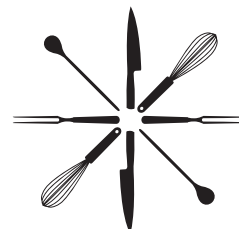
info@windmann-catering.de

www.windmann-catering.de

SPEISEPLAN

Menü SPEZIAL

vom 12.02. bis 23.03.2018 CC



**WINDMANN
CATERING**
DIE KÜCHE



MO	12.02.18	Rosenmontag	
DI	13.02.18	Pizza Margharita mit geriebenem Gouda <i>wz, M</i> , Mini Tomaten	Gebäck <i>wz, Ei</i>
MI	14.02.18	Sellerie Möhrensuppe mit frischen Kräutern und Laugenbrötchen <i>wz</i>	Banane
DO	15.02.18	Eieromelette <i>M</i> mit Schnittlauchsoße <i>M, wz</i> , Erbsen und Kartoffeln	Apfelmus 2
FR	16.02.18	Kartoffel-Gemüseauflauf mit Gouda überbacken, <i>M</i> , bunter Bohnensalat	Götterspeise 12, mit Vanillesoße <i>M</i>
MO	19.02.18	Falaffelbällchen <i>wz, Sel</i> , Tomatensoße, Reis und Krautsalat	Kirschquark <i>M</i>
DI	20.02.18	Reibekuchen <i>wz, Ei</i> , mit Apfelmus 2	Birne Schokocreme <i>M</i>
MI	21.02.18	Reispanne "Asia" mit Ei, Gemüse und süß-sauer-Soße 4	Obst
DO	22.02.18	Bio-Spaghetti <i>wz</i> mit Gemüsebolognese <i>Sel</i> , geriebener Käse <i>M</i> und Möhrensalat	Grießpudding <i>M</i> mit Erdbeersoße
FR	23.02.18	Gnocchi <i>wz</i> , mit Tomaten-Rucolasoße und Blattsalat	Vanillecreme <i>M</i> mit Schokostreusel <i>M</i>
MO	26.02.18	Chilli sin Carne, <i>so</i> , mit Mais, roten Bohnen, Reis und Farmersalat <i>Ei</i>	Pfirsichjoghurt <i>M</i>
DI	27.02.18	Schupfnudeln <i>wz, Ei</i> , mit Romanesco und Soße "Holländische Art" <i>wz, M</i>	Pflaume-Zimt-Quark <i>M</i>
MI	28.02.18	gelbe Erbsensuppe <i>Sel</i> mit Weizenbrötchen	Schokopudding <i>M</i> mit Vanillesoße <i>M</i>
DO	01.03.18	bunte Tortellini mit Käse gefüllt <i>wz, M</i> mit Spinatsoße <i>wz</i> , und Tomatensalat	Ananas-Mandarinenjoghurt <i>M</i>
FR	02.03.18	vegetarisches Schnitzel <i>wz, Ei, so</i> mit Paprikasoße, Reis und Mix Salat	Obst
MO	05.03.18	Nudel-Gemüseauflauf mit Käse überbacken <i>wz, M</i> und Blattsalat	Milchreis <i>M</i> mit Zucker und Zimt
DI	06.03.18	Frühlingsrolle <i>wz, so, Sel, Ei</i> , mit Chinagemüse "süß sauer" 4 und Reis	Straciatellacreme <i>M</i>
MI	07.03.18	Kräuterkartoffeln mit Zaziki <i>M</i> und Gurkensalat	Obst
DO	08.03.18	Gemüse Köttbular <i>Ei</i> , mit Paprikasoße, Schmetterlingsnudeln <i>wz</i> und Tomatensalat	Waldbeerenquark <i>M</i>
FR	09.03.18	Pizza Margharita mit geriebenem Gouda <i>wz, M</i> und Rucola	Wackelpeter mit Vanillesoße <i>M</i>
MO	12.03.18	Gemüsefrikadelle <i>wz, Ei</i> mit Kräutersoße <i>M</i> , Kartoffelklößen <i>M, Sel</i> und Bauernsalat	Pfirsich-Maracujajoghurt <i>M</i>
DI	13.03.18	Kartoffeltasche <i>M</i> , mit Frischkäse gefüllt, Kräuterdip und Eisbergsalat	Vanillequark <i>M</i> mit Kirschen
MI	14.03.18	Gemüsecremesuppe mit frischen Kräutern und Pizza-Brötchen <i>wz</i>	Naturjoghurt <i>M</i> mit Müsli <i>G</i>
DO	15.03.18	Mini Maultaschen <i>wz, M, Ei, Sel</i> mit Gemüse-Kräutersoße <i>wz, M</i> und Blattsalat	Obst
FR	16.03.18	Milchreis <i>M</i> mit heißen Kirschen	Gemügesticks mit Dip <i>M</i>
MO	19.03.18	Käsespätzle <i>wz, Ei</i> , mit Röstzwiebeln, Käsesoße <i>wz, M</i> und Tomatensalat	Orangen-Fruchtquark <i>M</i>
DI	20.03.18	Ravioli mit Käse gefüllt <i>wz, M</i> , Tomatensoße und Eisbergsalat	Obst
MI	21.03.18	Gemüse Knusper Dino <i>wz, Ei, Sel</i> mit Leipziger Allerlei <i>wz, M</i> und Kartoffeln	Erdbeerjoghurt <i>M</i>
DO	22.03.18	Schlemmerrührei <i>M</i> mit Rahmspinat <i>wz, M</i> und Kartoffelpüree <i>M</i>	Apfel-Milchreis <i>M</i>
FR	23.03.18	Kaiserschmarrn <i>wz, M, Ei</i> , mit Apfelmus, 2	Gemügesticks mit Dip <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