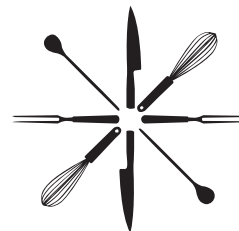


SPEISEPLAN

Menü CLASSIC

vom 09.10. bis 17.11.2017



**WINDMANN
CATERING**
DIE KÜCHE



MO	09.10.17	Erbsensuppe mit Geflügel-Bockwurstalern <i>Sen,1,2</i> und Weizenbrötchen	Erdbeeryoghurt <i>M</i>
DI	10.10.17	Knusperfisch "Kräuter Käse" <i>F, G, M, Ei, Sen</i> , Tomatensoße, Kartoffeln, Blattsalat	Obst
MI	11.10.17	Rindergulasch mit Rotkohl, <i>4</i> , und Spätzle, <i>Wz, Ei</i>	Waldbeerenquark <i>M</i>
DO	12.10.17	BIO-Spaghetti <i>wz</i> mit Rindfleischbolognese, geriebener Käse <i>M</i> und Tomatensalat	Schokoladenmilchreis <i>M</i>
FR	13.10.17	Rheinisches Bohnengemüse mit Geflügelfrikadelle, <i>G, Ei</i>	Zitronencreme <i>M</i>
MO	16.10.17	Kalbsklöße <i>Wz,Ei</i> mit Kräutersoße <i>wz, M</i> , Kartoffeln, rote Beete-Apfelsalat	Wackelpeter mit Vanillesoße <i>M</i>
DI	17.10.17	Hähnchengeschnetzeltes in Erdnusssoße, Fingermöhren und Reis	Pfirsichjoghurt <i>M</i>
MI	18.10.17	Fischstäbchen <i>wz</i> mit Rahmspinat <i>M</i> und Kartoffelpüree <i>M</i>	Obst
DO	19.10.17	Rindfleischfrikadelle <i>wz, Ei</i> mit Bratensoße, BIO Penne <i>wz</i> und Farmersalat <i>M, Sen,1,4,12</i>	Mandarinenquark <i>M</i>
FR	20.10.17	Hühnerfrikassee mit Spargel, Erbsen, Möhren, <i>wz, M</i> , und Reis	Vanillepudding <i>M</i> mit Schokosoße <i>M</i>
MO	23.10.17	Geflügel-Nürnberger <i>M, Sel, Sen</i> , mit Sauerkraut und Kartoffelpüree <i>M</i>	Stracciatellacreme <i>M</i>
DI	24.10.17	Wurstgulasch (Geflügel) mit Champignons <i>M, Sen</i> , Spätzle <i>Ei, Wz</i> und Eisbergsalat	Erdbeerrhab.grütze mit Vanillesoße <i>M</i>
MI	25.10.17	Lauchsuppe <i>M</i> , mit Rinderhackfleisch, frischer Petersilie und Roggenbrötchen	Naturjoghurt <i>M</i> mit Müsli <i>G</i>
DO	26.10.17	Kibbeling <i>F, Wz</i> , mit Remouladensoße <i>M, Sen,1,4,12</i> Kartoffeln und Gurkensalat	Obst
FR	27.10.17	Mexikanische Hackfleischpfanne Chilli con Carne (Rind) mit Paprika, Mais, Reis	Kirschquark <i>M</i>
MO	30.10.17	BIO-Bandnudeln <i>wz</i> "Carbonara" mit Putenschinken <i>M,9</i> ger. Käse <i>M</i> und Möhrensalat	Mandarinen-Mascarponecreme <i>M</i>
DI	31.10.17	Reformationstag	
MI	01.11.17	Allerheiligen	
DO	02.11.17	Geflügelhackbraten <i>wz, Ei</i> mit Bratensoße, grüne Bohnen und Spätzle <i>Ei, Wz</i>	Waffel <i>Ei, Wz</i>
FR	03.11.17	Hähnchengyros mit Kräuterquark <i>M</i> , Reis und Krautsalat	Obst
MO	06.11.17	Hähnchenschnitzel <i>wz</i> mit Curry-Fruchtsoße <i>G, M</i> , Gabelspaghetti <i>wz</i> und Möhrensalat	Pfirsich-Maracujajoghurt <i>M</i>
DI	07.11.17	paniertes Seelachsfilet <i>F, Wz</i> mit Senfsoße <i>G, M, Sen</i> , Salzkartoffeln und Gurkensalat	Grießpudding <i>M</i> mit Erdbeersoße
MI	08.11.17	Pizza Salami mit Gouda überbacken <i>wz, M, 1, 2, 9, 12</i>	Vanillequark <i>M</i> mit Kirschen
DO	09.11.17	Gulaschsuppe mit Paprika, Rindfleischeinlage und Roggenbrötchen	Banane
FR	10.11.17	Möhrengemüse mit Rindfleischfrikadelle <i>wz, Ei</i>	Tiramisu Creme <i>wz, M</i>
MO	13.11.17	Cevapcici (Geflügel) <i>G, Ei, M, Sen</i> , mit Kräuterquark <i>M</i> , Reis und Krautsalat	Schokopudding <i>M</i> mit Vanillesoße <i>M</i>
DI	14.11.17	Geflügel-Köttbullar <i>wz, Sen, Ei</i> , mit Bratensoße <i>M</i> , Spiralnudeln <i>wz</i> und Bauernsalat	Ananas-Mandarinenjoghurt <i>M</i>
MI	15.11.17	Kap-Seehechfilet <i>F, G</i> , mit Schnittlauchsoße <i>G, M</i> , bunte Möhren und Kartoffeln	Obst
DO	16.11.17	Kalbsklopse <i>wz, Ei</i> , Zwiebelsoße, Erbsen und BIO Penne <i>wz</i>	Birnenquark <i>M</i>
FR	17.11.17	Ravioli mit Rindfleisch gefüllt <i>G</i> , Käse-Kräutersoße <i>M, G</i> und Tomatensalat	Milchreis <i>M</i> mit Zucker und Zimt

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 09.10. bis 17.11.2017



**WINDMANN
CATERING**
DIE KÜCHE



MO	09.10.17	Reispfanne "Asia" mit Ei, Gemüse und süß-sauer-Soße	Erdbeeryoghurt M
DI	10.10.17	Kräuterkartoffeln mit Zaziki M und Blattsalat	Obst
MI	11.10.17	Gemüsefrikadelle G,Ei mit Kräutersoße M, Reis und Gurkensalat	Waldbeerenquark M
DO	12.10.17	Reibekuchen Wz, Ei, mit Apfelmus, 2	Schokoladenmilchreis M
FR	13.10.17	Kartoffel-Gemüseauflauf mit Gouda überbacken M und Bauernsalat	Zitronencreme M
MO	16.10.17	Kartoffeltasche M, mit Frischkäse gefüllt, Zucchini-Paprikagemüse	Wackelpeter mit Vanillesoße M
DI	17.10.17	Gemüse Kötterbular Ei, mit Currysoße, BIO Spiralnudeln Wz und bunter Bohnensalat	Pfirsichjoghurt M
MI	18.10.17	Ravioli mit Käse gefüllt Wz, M, Tomaten-Basilikumsoße, Blattsalat	Obst
DO	19.10.17	Kürbis-Kartoffelsuppe M mit frischen Kräutern und Sonnenblumenbrot Wz	Mandarinenquark M
FR	20.10.17	Pizza Margharita mit geriebenem Gouda Wz, M und Rucola	Vanillepudding M mit Schokosoße M
MO	23.10.17	Mini Maultaschen Wz, M, Ei, Sel mit Kräutersoße Wz, M und Mix Salat	Stracciatellacreme M
DI	24.10.17	Falaffelbällchen Wz,Sel, Paprikasoße, Reis und Krautsalat	Erdbeerrhab.grütze mit Vanillesoße M
MI	25.10.17	Frühlingsrolle Wz, So, Sel, Ei, mit Chinagemüse "süß sauer" und Reis	Naturjoghurt M mit Müsli G
DO	26.10.17	Milchreis M, mit heißen Kirschen	Gemüesticks mit Dip M
FR	27.10.17	Spinat-Lasagne mit Gouda überbacken Wz,M und Tomatensalat	Kirschquark M
MO	30.10.17	Eieromelette M mit heller Soße M,Wz Erbsen und Kartoffelpüree M	Mandarinen-Mascarponecreme M
DI	31.10.17	Reformationstag	
MI	01.11.17	Allerheiligen	
DO	02.11.17	Kartoffelsuppe mit Gemüsewürfel M,Sel frischer Petersilie und Weizenbaguette	Waffel Ei,Wz
FR	03.11.17	Kaiserschmarrn Wz, M, Ei, mit Apfelmus, 2	Gemüesticks mit Dip M
MO	06.11.17	Ravioli G,M mit Spinatsoße G, und Möhrensalat	Pfirsich-Maracujajoghurt M
DI	07.11.17	Chilli sin Carne, so, mit Mais, roten Bohnen, Reis und Gurkensalat	Grießpudding M mit Erdbeersoße
MI	08.11.17	BIO-Bandnudeln Wz mit Gemüsebolognese sel, geriebener Käse M und Eisbergsalat	Vanillequark M mit Kirschen
DO	09.11.17	Gnocchi Wz, mit Tomaten-Ruccolasoße und Tomatensalat	Banane
FR	10.11.17	Kartoffel-Gemüseauflauf mit Gouda überbacken, M, bunter Bohnensalat	Tiramisu Creme Wz, M
MO	13.11.17	vegetarisches Schnitzel G, Ei, so, Champignonsoße G, M, Reis, Krautsalat	Schokopudding M mit Vanillesoße M
DI	14.11.17	Käsespätzle Wz, Ei, mit Röstzwiebeln, Käsesoße Wz, M und Bauernsalat	Ananas-Mandarinenjoghurt M
MI	15.11.17	Schupfnudeln Wz, Ei, mit bunten Möhren und Kräutersoße Wz, M	Obst
DO	16.11.17	Linsensuppe mit Gemüsewürfel sel, Schnittlauchröllchen und Weizenbrötchen	Birnenquark M
FR	17.11.17	Gemüse Knusper Dino Wz,Ei,Sel mit Leipziger Allerlei M und Kartoffelpüree M	Milchreis M mit Zucker und Zimt

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