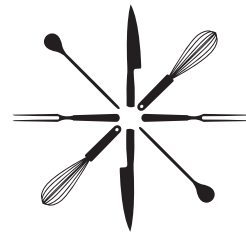


SPEISEPLAN

Menü CLASSIC

vom 03.12.2018 bis 11.01.2019



**WINDMANN
CATERING**
DIE KÜCHE



MO	03.12.18	Geflügelfleischkäse 01,02,12 mit Sauerkraut & Kartoffelpüree M	Vanillepudding M Schokosoße M
DI	04.12.18	Knusperfisch "Tomate-Mozzarella" F,Wz,M,Ei,Sen, Tomatensoße, Reis & Gurkensalat	Obst
MI	05.12.18	BIO Vollkornnudeln Wz mit Rindfleischbolognese Sel, gerieb. Käse M & Tomatensalat	Apfel-Zimt-Milchreis M
DO	06.12.18	Geflügelbällchen Wz,M,Ei,Sen mit Jägersoße, Karotten Rustica & Kartoffeln	Götterspeise 12, Vanillesoße M
FR	07.12.18	Rindergulasch mit Rotkohl 4 & Spätzle Wz,Ei	Naturjoghurt M mit Müsli Wz
MO	10.12.18	Kalbfleischfrikadelle Wz, Ei, Sen mit Bratensoße, Fingermöhren & Kartoffeln	Schokocreme M mit Birnenmus
DI	11.12.18	Hähnchensahnegulasch Wz,M mit BIO Penne & Farmersalat Ei	Grießpudding M mit Erdbeersoße
MI	12.12.18	Fischstäbchen Wz mit Rahmspinat Wz,M & Kartoffelpüree M	Ananas-Mandarinenquark M
DO	13.12.18	Erbsensuppe mit Geflügel-Bockwursttalern Sen,2,9 & Weizenbrötchen so	Banane
FR	14.12.18	Grünkohlgemüse "untereinander" mit Geflügelmettwurst 02,09,12	Pfirsichjoghurt M
MO	17.12.18	Kohlroulade mit Geflügelfüllung Wz, Bratensoße & Kartoffelpüree	Spekulatiuscreme M,Wz
DI	18.12.18	Hühnerfrikassee mit Spargel, Erbsen, Möhren, Wz, M, & Reis	Obst
MI	19.12.18	Hähnchenschnitzel Wz,Ei, Curry-Fruchtsoße Wz,M,So,Sel,Sen, BIO Nudeln Wz & Gurkensalat	Mandarinenjoghurt M
DO	20.12.18	pan.Seelachsfilet F,Wz,M,Sen mit Sensoße, Kartoffeln & Eisbergsalat, Joghurtdressing M	Vanillequark M
FR	21.12.18	WEIHNACHTSFERIEN	Schokoladenmilchreis M
MO	24.12.18	WEIHNACHTSFERIEN	
DI	25.12.18	WEIHNACHTSFERIEN	
MI	26.12.18	WEIHNACHTSFERIEN	
DO	27.12.18	WEIHNACHTSFERIEN	
FR	28.12.18	WEIHNACHTSFERIEN	
MO	31.12.18	WEIHNACHTSFERIEN	
DI	01.01.19	WEIHNACHTSFERIEN	
MI	02.01.19	WEIHNACHTSFERIEN	
DO	03.01.19	WEIHNACHTSFERIEN	
FR	04.01.19	WEIHNACHTSFERIEN	
MO	07.01.19	Gulaschsuppe mit Paprika, Rindfleischleinlage & Roggenbrötchen	Pfirsich-Maracujaquark M
DI	08.01.19	Kalbsklopse "Königsberger Art" Wz, Ei, Kräutersoße Wz,M, Reis & Rote Beete Apfelsalat	Schokopudding M Vanillesoße M
MI	09.01.19	Kap-Seehechtfilet F, Wz mit Remouladensoße Ei,4, Kartoffeln & Dill Gurkensalat	Obst
DO	10.01.19	Szegediner Gulasch vom Rind mit Sauerkraut & Kartoffelpüree M	Erdbeerjoghurt M
FR	11.01.19	Geflügelfleischrolle Wz mit Rahmsauce Wz,M, Fingermöhren & BIO Gabelspaghetti Wz	Milchreis M mit Zucker & 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

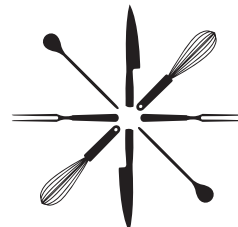
WINDMANN CATERING SERVICE

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 03.12.2018 bis 11.01.2019



**WINDMANN
CATERING**
DIE KÜCHE



MO	03.12.18	bunte Tortellini w _z mit Käsesoße <i>M, w_z</i> und Möhrensalat	Vanillepudding <i>M</i> Schokosoße <i>M</i>
DI	04.12.18	Eierpfannekuchen <i>M</i> mit heißen Kirschen	Mini Tomaten
MI	05.12.18	Kürbis-Kokossuppe <i>M</i> mit frischer Petersilie & Roggenbrötchen	Apfel-Zimt-Milchreis <i>M</i>
DO	06.12.18	Spinat Lasagne mit Gouda überbacken <i>w_{z, M}</i> & Chinakohlsalat Coctaildressing <i>Ei</i>	Götterspeise 12, Vanillesoße <i>M</i>
FR	07.12.18	Blumenkohl Käse Medaillon <i>w_{z, M}</i> , Kräuterrahmsoße <i>w_{z, M}</i> , BIO -Nudeln & Bohnensalat	Naturjoghurt <i>M</i> mit Müsli <i>w_z</i>
MO	10.12.18	Reibekuchen <i>w_{z, Ei}</i> , mit Apfelmus 2	Schokocreme <i>M</i> mit Birnenmus
DI	11.12.18	Gemüse Knusper Dino <i>w_{z, Ei, Sel, Curry-Fruchtsoße w_{z, M, So, Sel, Sen}}</i> Reis & Farmersalat <i>Ei</i>	Grießpudding <i>M</i> mit Erdbeersoße
MI	12.12.18	Gemüsepizza mit geriebenem Gouda <i>w_{z, M}</i> & Mix Salat, Senfdressing	Ananas-Mandarinenquark <i>M</i>
DO	13.12.18	Gnocchi <i>w_z</i> , mit Tomaten-Rucolasoße & Bauernsalat	Banane
FR	14.12.18	BIO -Spaghetti <i>w_z</i> mit Gemüsebolognese <i>Sel</i> , geriebener Käse <i>M</i> & Tomatensalat	Pfirsichjoghurt <i>M</i>
MO	17.12.18	Gemüsecremesuppe <i>M</i> mit frischer Petersilie & Sonnenblumenbrot <i>w_z</i>	Spekulatiuscreme <i>M, w_z</i>
DI	18.12.18	Chili sin Carne, <i>so</i> , mit Mais, roten Bohnen, Reis & Fitnessalat, Senfdressing	Obst
MI	19.12.18	Kartoffeltasche <i>M</i> , mit Frischkäse gefüllt, Kräuterquark <i>M</i> & Gurkensalat	Mandarinenjoghurt <i>M</i>
DO	20.12.18	Kaiserschmarrn <i>w_{z, M, Ei}</i> mit Apfelmus 2	Mini Tomaten
FR	21.12.18	WEIHNACHTSFERIEN	Schokoladenmilchreis <i>M</i>
MO	24.12.18	WEIHNACHTSFERIEN	
DI	25.12.18	WEIHNACHTSFERIEN	
MI	26.12.18	WEIHNACHTSFERIEN	
DO	27.12.18	WEIHNACHTSFERIEN	
FR	28.12.18	WEIHNACHTSFERIEN	
MO	31.12.18	WEIHNACHTSFERIEN	
DI	01.01.19	WEIHNACHTSFERIEN	
MI	02.01.19	WEIHNACHTSFERIEN	
DO	03.01.19	WEIHNACHTSFERIEN	
FR	04.01.19	WEIHNACHTSFERIEN	
MO	07.01.19	Schupfnudeln <i>w_{z, Ei}</i> , mit Rahmsoße <i>w_{z, M w_{z, M}}</i> & bunter Bohnensalat	Pfirsich-Maracujaquark <i>M</i>
DI	08.01.19	Eieromelette <i>M</i> mit Rahmerbsen <i>w_{z, M}</i> & Kartoffelpüree <i>M</i>	Schokopudding <i>M</i> Vanillesoße <i>M</i>
MI	09.01.19	Milchreis <i>M</i> mit heißen Kirschen	Mini Tomaten
DO	10.01.19	Gemüse Lasagne mit Gouda überbacken <i>w_{z, M, sel}</i> & Eisbergsalat, Joghurtdressing <i>M</i>	Erdbeerjoghurt <i>M</i>
FR	11.01.19	vegetarisches Frikassee in Pustasoße <i>w_{z, Ei, M}</i> mit Spätzle <i>w_{z, Ei}</i> & Möhrensalat	Milchreis <i>M</i> mit Zucker & Zimt

G = Glutenhaltig (W_z = 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