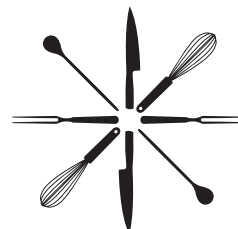


SPEISEPLAN

Menü CLASSIC

vom 26.03. bis 04.05.2018 CC



**WINDMANN
CATERING**
DIE KÜCHE



DE-ÖKO-001



MO	26.03.18	Osterferien	
DI	27.03.18	Osterferien	
MI	28.03.18	Osterferien	
DO	29.03.18	Osterferien	
FR	30.03.18	Karfreitag	
MO	02.04.18	Ostermontag	
DI	03.04.18	Osterferien	
MI	04.04.18	Osterferien	
DO	05.04.18	Osterferien	
FR	06.04.18	Osterferien	
MO	09.04.18	Bio-Spaghetti w _z mit Rindfleischbolognese sel, geriebener Käse M & Eisbergsalat	Kirschquark M
DI	10.04.18	Hühnerfrikassee mit Spargel, Erbsen, Möhren, w _z , M, & Reis	Birne Schokocreme M
MI	11.04.18	Wirsinggemüse "untereinander" mit Rindfleischfrikadelle w _z , Ei	Mangoquark M
DO	12.04.18	Geflügelleberkäse Sen, Sel, SO, 12, 9 mit Sauerkraut & Bratkartoffeln	Milchreis M mit Zucker und Zimt
FR	13.04.18	Seehechtfilet "Bordelaise" F, w _z , mit Bärlauchsoße w _z , M Kartoffeln & Feldsalat	Obst
MO	16.04.18	Kalbfleischfrikadelle w _z , Ei, Sen mit Jägersoße, Spätzle w _z , Ei & bunter Bohnensalat	Pfirsichjoghurt M
DI	17.04.18	Makkaroni "Carbonara" M, 9 mit Putenschinken, geriebener Käse M & Blattsalat	Vanillecreme M & Streusel M
MI	18.04.18	Fischstäbchen w _z mit Rahmspinat w _z , M & Kartoffeln	Obst
DO	19.04.18	Hähnchenbrust mit Curry-Fruchtsoße w _z , M, So, Sel, Sen, Blumenkohl & Kroketten w _z	Orangen-Fruchtquark M
FR	20.04.18	Linsensuppe sel mit Geflügelmettwurst 2, 9, 12 & Roggenbrot	Wackelpeter & Vanillesoße M
MO	23.04.18	Geflügelbällchen w _z , Ei, M, Sen mit Tomatensoße, Gabelspaghetti w _z & Bauernsalat	Naturjoghurt M mit Müsli G
DI	24.04.18	Mexikanische Hackfleischpfanne Chilli con Carne (Rind) mit Paprika, Mais & Reis	Schokopudding M V. soße M
MI	25.04.18	Kalbsklopse "Königsberger Art" w _z , Ei, mit Kräutersoße w _z , M, Reis, rote Beete Apfelsalat 4	Vanillequark M mit Kirschen
DO	26.04.18	Backfischfilet w _z mit Limonen Joghurt Dip M, Kartoffeln & Gurkensalat	Obst
FR	27.04.18	Geflügelbratwurst mit Currysoße 4, Wedges w _z & Mix Salat	Erdbeerjoghurt M
MO	30.04.18	Hähnchengeschnetzeltes in Rahmsoße w _z , M mit Fingermöhren & Kartoffelrösti	Apfel-Milchreis M
DI	01.05.18	Tag der Arbeit	
MI	02.05.18	Gulaschsuppe mit Paprika, Rindfleischeinlage & Weizenbrötchen so	Zitronen Quark M
DO	03.05.18	Cevapcici (Rind) w _z , Ei, Sen, M mit Zaziki M, Reis & Krautsalat	Apfelmus 2
FR	04.05.18	paniertes Seelachsfilet F, w _z , M mit grüner Soße Ei, M, Salzkartoffeln & Gurkensalat	Obst

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

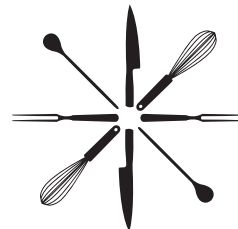
info@windmann-catering.de

www.windmann-catering.de

SPEISEPLAN

Menü SPEZIAL

vom 26.03. bis 04.05.2018 CC



**WINDMANN
CATERING**
DIE KÜCHE



DE-ÖKO-001



MO	26.03.18	Osterferien	
DI	27.03.18	Osterferien	
MI	28.03.18	Osterferien	
DO	29.03.18	Osterferien	
FR	30.03.18	Karfreitag	
MO	02.04.18	Ostermontag	
DI	03.04.18	Osterferien	
MI	04.04.18	Osterferien	
DO	05.04.18	Osterferien	
FR	06.04.18	Osterferien	
MO	09.04.18	Reibekuchen <i>wz, Ei</i> , mit Apfelmus 2	Kirschquark <i>m</i>
DI	10.04.18	Gnocchi <i>wz</i> , mit Tomaten-Rucolasoße & Blattsalat	Birne Schokocreme <i>m</i>
MI	11.04.18	Kartoffel-Gemüsesuppe <i>m, sel</i> mit frischer Petersilie & Weizenbrötchen <i>so</i>	Mangoquark <i>m</i>
DO	12.04.18	bunte Tortellini mit Käse gefüllt <i>wz, m</i> mit Spinatsoße <i>wz</i> , & Tomatensalat	Milchreis <i>m</i> mit Zucker und Zimt
FR	13.04.18	Mini Maultaschen <i>wz, m, Ei, sel</i> mit Bärlauchsoße <i>wz, m</i> & Feldsalat	Obst
MO	16.04.18	Frühlingsrolle <i>wz, so, sel, Ei</i> , mit Chinagemüse "süß sauer" 4 & Reis	Pfirsichjoghurt <i>m</i>
DI	17.04.18	Milchreis <i>m</i> , mit heißen Kirschen	Gemügesticks mit Dip <i>m</i>
MI	18.04.18	Kräuterkartoffeln mit Zaziki <i>m</i> & Gurkensalat	Obst
DO	19.04.18	Chilli sin Carne, <i>so</i> , mit Mais, roten Bohnen, Reis & Krautsalat	Orangen-Fruchtquark <i>m</i>
FR	20.04.18	Pizza Margharita mit geriebenem Gouda <i>wz, m</i> & Rucola	Wackelpeter & Vanillesoße <i>m</i>
MO	23.04.18	Gemüsefrikadelle <i>wz, Ei</i> mit Tomatensoße, Gnochi & Bauernsalat	Naturjoghurt <i>m</i> mit Müsli <i>g</i>
DI	24.04.18	Kaiserschmarrn <i>wz, m, Ei</i> , mit Apfelmus 2	Gemügesticks mit Dip <i>m</i>
MI	25.04.18	Broccolicremesuppe mit Pizza-Brötchen <i>wz</i>	Vanillequark <i>m</i> mit Kirschen
DO	26.04.18	Ravioli mit Käse gefüllt <i>wz, m</i> , Käse-Kräutersoße <i>m, wz</i> & Gurkensalat	Obst
FR	27.04.18	Blumenkohl Käse Medaillion <i>wz, m</i> mit Bärlauchsoße <i>m, wz</i> , Cous Cous <i>wz</i> & Mix Salat	Erdbeerjoghurt <i>m</i>
MO	30.04.18	Spinat Lasagne mit Gouda überbacken <i>wz, m</i> und Möhrensalat	Apfel-Milchreis <i>m</i>
DI	01.05.18	Tag der Arbeit	
MI	02.05.18	vegetarisches Schnitzel <i>wz, Ei, so</i> mit Pusta Soße Spiralnudeln <i>wz</i> und Fitnes Salat	Zitronen Quark <i>m</i>
DO	03.05.18	Falaffelbällchen <i>wz, sel</i> , Tomatensoße, Reis & Krautsalat	Apfelmus 2
FR	04.05.18	Vollkornnudeln <i>wz</i> mit Käse-Kräutersoße <i>m, wz</i> , & Gurkensalat	Obst

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