

LIEBFRAUENSCHULE

VOM 20.11. BIS 01.01.2024 CLASSIK



**WINDMANN
CATERING**
DIE KÜCHE



Datum	Gericht	Dessert
Mo	20.11.2023 Rinderhackfleischbällchen ^{[Wz] [Ei] [Sel] [Sen]} mit Rahmkarotten ^{[Wz] [M]} dazu Spätzle ^{[Wz] [Ei]}	Obst
Di	21.11.2023 Kartoffelsuppe mit Petersilie, Suppenfleischklößchen ^{[Wz] [M] [Ei] [Sel] [Bo]} mit Kräuter dazu Sonnenblumenbrot ^[Wz]	Apfelmus ^[2]
Mi	22.11.2023 Szegediner Gulasch vom Rind mit Mini Kartoffelklöße ^[M]	Vanille Pflirsichquark ^[M]
Do	23.11.2023 Paniertes MSC Seelachsfilet ^{[Wz] [M] [Sen]} mit Senfsoße ^{[Wz] [M] [Sen]} dazu Kartoffeln und Broccoli	Obst
Fr	24.11.2023 Hühnerfrikassee mit Spargel, Erbsen, Möhren ^{[Wz] [M]} mit Reis	Schokoladenmilchreis ^[M]
Mo	27.11.2023 Hähnchenschnitzel ^{[Wz] [Ei]} mit Rahmkarotten ^{[Wz] [M]} dazu Vollkornnudeln ^[Wz]	Obst
Di	28.11.2023 Kalbsklöße Königsberger Art ^{[Wz] [Ei]} mit Kräutersoße ^{[Wz] [M]} dazu Kräuter und Kartoffeln und Rote Beete Apfelsalat ^[4]	Vanillepudding ^[M]
Mi	29.11.2023 Hähnchenbrust mit Rahmsoße ^{[Wz] [M]} dazu Spätzle ^{[Wz] [Ei]} und Blumenkohl	Buttermilch Limonenquark ^[M]
Do	30.11.2023 Bio Spaghetti ^[Wz] mit Rindfleischbolognese ^[Sel] dazu Eisbergsalat und Joghurt dressing ^[M]	Waldbeerenjoghurt ^[M]
Fr	01.12.2023 MSC Fischstäbchen ^[Wz] mit Blattspinat ^{[Wz] [M]} dazu Kartoffelpüree ^[M]	Obst
Mo	04.12.2023 Möhrengemüse untereinander mit Geflügelfrikadelle ^{[Wz] [M] [Ei] [Sen]}	Obst
Di	05.12.2023 Erbsensuppe mit Gemüsewürfel ^[Sel] mit Geflügelbockwurst ^{[M] [Sen]} dazu Weizenbaguette ^[Wz]	Zimtcreme ^[M]
Mi	06.12.2023 Rinderhackfleischbällchen ^{[Wz] [Ei] [Sel] [Sen]} mit Paprikarahmsoße ^[M] dazu Kartoffelgratin ^[M] und Möhrensalat	Kirschjoghurt ^[M]
Do	07.12.2023 Backfischfilet ^{[Wz] [M]} mit Lauchgemüse ^{[Wz] [M]} dazu Kartoffeln	Zitronenquark ^[M]
Fr	08.12.2023 Mexikanische Hackfleischpfanne ^[Sel] mit Reis	Apfelmilchreis ^[M]
Mo	11.12.2023 Penne ^[Wz] mit Carbonara ^{[Wz] [M] [9]} dazu Eisbergsalat und Joghurt dressing ^[M]	Obst
Di	12.12.2023 Rindfleischfrikadelle ^{[Wz] [Ei]} mit Rahmgemüse ^{[Wz] [M]} dazu Spätzle ^{[Wz] [Ei]}	Schokopudding ^[M]
Mi	13.12.2023 Geflügelfleischkäse ^[9] mit Sauerkraut dazu Bratkartoffeln	Birnenkompott
Do	14.12.2023 Geflügel-Cevapcici ^{[Wz] [M] [Ei] [Sen]} mit Zaziki ^[M] dazu Wedges ^[Wz] und Krautsalat	Naturjoghurt mit Müsli ^{[Wz] [M]}
Fr	15.12.2023 Knusperfischfilet Kräuter-Käse ^{[Wz] [M] [Ei] [Sen]} mit Dillsahnesoße ^{[Wz] [M]} dazu Kartoffeln und Gurkensalat	Straciatellacreme ^[M]
Mo	18.12.2023 Geflügelfleischrolle ^[Wz] mit Champignonrahmsoße ^{[Wz] [M]} dazu Spätzle ^{[Wz] [Ei]}	Obst
Di	19.12.2023 Linsensuppe mit Gemüsewürfel ^[Sel] mit Geflügelbockwurst ^{[M] [Sen]} dazu Fußballbrötchen ^[Wz]	Orangen Fruchtquark ^[M]
Mi	20.12.2023 MSC Dorschfilet paniert ^[Wz] mit Kartoffeln dazu Gurkensalat und Kräuter und Kräutersoße ^{[Wz] [M]}	Milchreis ^[M]
Do	21.12.2023 Jägerbällchen 40g ^[Wz] mit Jägersoße ^{[Wz] [M]} dazu Spätzle ^{[Wz] [Ei]} und Möhrensalat	Spekulatiuscreme ^{[Wz] [M]}
Fr	22.12.2023	
Mo	25.12.2023	
Di	26.12.2023	
Mi	27.12.2023	
Do	28.12.2023	
Fr	29.12.2023	

G = Glutenhaltig (Wz = Weizen), M = Milch u. Milchzeugnisse, Ei = Hühnerer,
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