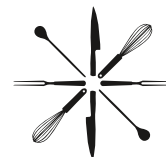


SPEISEPLAN

VOM 12.02. BIS 25.03.2024 CLASSIK



**WINDMANN
CATERING**
DIE KÜCHE



Datum	Gericht	Dessert	
Mo	12.02.2024	Geflügelbockwurst ^[M] ^[Sen] mit Kartoffelsalat ^[M] ^[Ei] ^[4]	
Di	13.02.2024	Kartoffelsuppe mit Gemüse und Suppenfleischklößchen ^[Wz] ^[M] ^[Ei] ^[Sel] ^[Bo] mit Weizenbrötchen ^[Wz]	
Mi	14.02.2024	Rindfleischfrikadelle ^[Wz] ^[Ei] mit Rotkohl ^[4] dazu Kartoffelpüree ^[M]	
Do	15.02.2024	MSC Dorschfilet paniert ^[Wz] mit grüne Soße ^[Ei] dazu Kartoffeln und Gurkensalat	
Fr	16.02.2024	Geflügelfleischrolle ^[Wz] mit Champignonsoße ^[Wz] ^[M] dazu Spätzle ^[Wz] ^[Ei]	
Mo	19.02.2024	Hühnerfrikassee mit Spargel.Erbesen,Möhren ^[Wz] ^[M] mit Reis	
Di	20.02.2024	Geflügelbratwurst mit Sauerkraut dazu Bratkartoffeln	
Mi	21.02.2024	Putengulasch ^[Wz] mit Kaisergemüse dazu Spätzle ^[Wz] ^[Ei]	
Do	22.02.2024	Paniertes MSC Seelachsfilet ^[Wz] ^[M] ^[Sen] mit Senfsoße ^[Wz] ^[M] ^[Sen] dazu Gurkensalat und Kartoffeln	
Fr	23.02.2024	Nudelauflauf mit Rinderhackfleisch ^[Wz] ^[M] mit Möhrensalat	
Mo	26.02.2024	Möhrengemüse untereinander mit Geflügelfrikadelle ^[Wz] ^[M] ^[Ei] ^[Sen]	
Di	27.02.2024	Linsensuppe mit Geflügel Bockwursttalern ^[Sel] ^[Sen] ^[2] ^[9] mit Weizenbaguette ^[Wz]	
Mi	28.02.2024	Geflügel Currywurst mit Currysoße ^[4] dazu Pommes und Chinakohlsalat und Cocktaildressing ^[Ei] ^[4]	
Do	29.02.2024	MSC Fischstäbchen ^[Wz] mit Blattspinat ^[Wz] ^[M] dazu Kartoffeln	
Fr	01.03.2024	Fussili ^[Wz] mit Carbonara ^[Wz] ^[M] ^[9] dazu Eisbergsalat und Joghurtdressing ^[M]	
Mo	04.03.2024	Rinderhackfleischbällchen ^[Wz] ^[Ei] ^[Sel] ^[Sen] mit Paprikarahmsoße ^[M] dazu Spätzle ^[Wz] ^[Ei] und Eisbergsalat und Joghurtdressing ^[M]	
Di	05.03.2024	Kalbsklöße Königsberger Art ^[Wz] ^[Ei] mit Kräutersoße ^[Wz] ^[M] dazu Kartoffeln und Rote Beete Apfelsalat ^[4]	
Mi	06.03.2024	Hühnerfrikassee mit Spargel.Erbesen,Möhren ^[Wz] ^[M] mit Reis	
Do	07.03.2024	Hähnchen-Gyros mit Zaziki ^[M] dazu Wedges ^[Wz] und Krautsalat	
Fr	08.03.2024	Knusperfischfilet Kräuter-Käse ^[Wz] ^[M] ^[Ei] ^[Sen] mit Dillsahnesoße ^[Wz] ^[M] dazu Kartoffeln und Gurkensalat	
Mo	11.03.2024	Rindfleischfrikadelle ^[Wz] ^[Ei] mit Rahmgemüse ^[Wz] ^[M] dazu Spätzle ^[Wz] ^[Ei]	
Di	12.03.2024	Erbsensuppe mit Geflügel Bockwursttalern ^[Sel] ^[9] mit Weizenbrötchen ^[Wz]	
Mi	13.03.2024	Jägerbällchen 40g ^[Wz] mit Jägersoße ^[Wz] ^[M] dazu Spätzle ^[Wz] ^[Ei] und Möhrensalat	
Do	14.03.2024	MSC Dorschfilet paniert ^[Wz] mit Petersiliensoße ^[Wz] ^[M] dazu Petersilie und grüne Bohnen ^[Bo] und Kartoffeln	
Fr	15.03.2024	Geflügelbratwurst mit Rahmwirsing ^[Wz] ^[M] dazu Kartoffelpüree ^[M]	
Mo	18.03.2024	Mexikanische Hackfleischpfanne ^[Sel] mit Reis	
Di	19.03.2024	Kalbsfrikadelle ^[Wz] ^[Ei] ^[Sen] mit Rahmsoße ^[Wz] ^[M] dazu Spätzle ^[Wz] ^[Ei] und Rote Beete Apfelsalat ^[4]	
Mi	20.03.2024	Bio Spaghetti ^[Wz] mit Rindfleischbolognese ^[Sel] dazu Möhrensalat	
Do	21.03.2024	Hähnchenschnitzel ^[Wz] ^[Ei] mit Curryfruchtsoße ^[Wz] ^[M] ^[So] ^[Sel] dazu Pommes und Eisbergsalat und Joghurtdressing ^[M]	
Fr	22.03.2024	Backfischfilet ^[Wz] ^[M] mit Remoulade ^[Ei] dazu Kartoffeln und Gurkensalat	

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