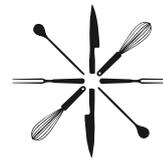


# SPEISEPLAN

## VOM 25.03. BIS 06.05.2024 CLASSIK



**WINDMANN  
CATERING**  
DIE KÜCHE



Datum	Gericht	Dessert
Mo	25.03.2024 Geflügel-Cevapcici <sup>[Wz] [M] [Ei] [Sen]</sup> mit Zaziki <sup>[M]</sup> dazu Wedges <sup>[Wz]</sup> und Krautsalat	Gebäck <sup>[Wz] [Ei]</sup>
Di	26.03.2024 Möhrengemüse untereinander mit Geflügelfrikadelle <sup>[Wz] [M] [Ei] [Sen]</sup>	Grießpudding <sup>[Wz] [M]</sup>
Mi	27.03.2024 Hühnerfrikassee mit Spargel, Erbsen, Möhren <sup>[Wz] [M]</sup> mit Reis	Banane
Do	28.03.2024 MSC Fischstäbchen <sup>[Wz]</sup> mit Rahmspinat <sup>[Wz] [M]</sup> dazu Kartoffelpüree <sup>[M]</sup>	Kirschjoghurt <sup>[M]</sup>
Fr	29.03.2024	
Mo	01.04.2024	
Di	02.04.2024 Kartoffelsalat <sup>[M] [Ei] [4]</sup> mit Geflügelbockwurst <sup>[M] [Sen]</sup>	Gebäck <sup>[Wz] [Ei]</sup>
Mi	03.04.2024 Linsensuppe mit Geflügel Bockwursttalern <sup>[Sel] [Sen] [2] [9]</sup> mit Weizenbaguette <sup>[Wz]</sup>	Schokopudding <sup>[M]</sup>
Do	04.04.2024 Fussili <sup>[Wz]</sup> mit Carbonara <sup>[Wz] [M] [9]</sup> dazu Möhrensalat	Waldbeerenjoghurt <sup>[M]</sup>
Fr	05.04.2024 Paniertes MSC Seelachsfilet <sup>[Wz] [M] [Sen]</sup> mit Senfsoße <sup>[Wz] [M] [Sen]</sup> dazu Kartoffeln und Gurkensalat	Obst
Mo	08.04.2024 Geflügelbratwurst mit Sauerkraut dazu Kartoffelpüree <sup>[M]</sup>	Gebäck <sup>[Wz] [Ei]</sup>
Di	09.04.2024 Geflügelfrikadelle <sup>[Wz] [M] [Ei] [Sen]</sup> mit Erbsen & Möhren dazu Kartoffeln	Apfelmus <sup>[2]</sup>
Mi	10.04.2024 Rinderhackfleischbällchen <sup>[Wz] [Ei] [Sel] [Sen]</sup> mit Jägersoße <sup>[Wz] [M]</sup> dazu Vollkornnudeln <sup>[Wz]</sup> und Kaisergemüse	Zitronenquark <sup>[M]</sup>
Do	11.04.2024 Knusperfischfilet Tomate-Mozzarella <sup>[Wz] [M] [Ei] [Sen]</sup> mit Tomatensoße dazu Reis und Eisbergsalat und Hausdressing <sup>[Ei]</sup>	Vanillejoghurt <sup>[M]</sup>
Fr	12.04.2024 Bio Spaghetti <sup>[Wz]</sup> mit Rindfleischbolognese <sup>[Sel]</sup> dazu Möhrensalat	Obst
Mo	15.04.2024 Szegediner Gulasch vom Rind mit Kartoffeln	Gebäck <sup>[Wz] [Ei]</sup>
Di	16.04.2024 Erbsensuppe mit Gemüsewürfel <sup>[Sel]</sup> mit Geflügelbockwurst <sup>[M] [Sen]</sup> dazu Weizenbrötchen <sup>[Wz]</sup>	Buttermilch Limonenquark <sup>[M]</sup>
Mi	17.04.2024 Hühnerfrikassee mit Spargel, Erbsen, Möhren <sup>[Wz] [M]</sup> mit Reis	Schokopudding <sup>[M]</sup>
Do	18.04.2024 Geflügel-Cevapcici <sup>[Wz] [M] [Ei] [Sen]</sup> mit Zaziki <sup>[M]</sup> dazu Pommes und Krautsalat	Obst
Fr	19.04.2024 MSC Dorschfilet paniert <sup>[Wz]</sup> mit Petersiliensoße <sup>[Wz] [M]</sup> dazu Kartoffeln und grüne Bohnen <sup>[Bo]</sup>	Stracciatellacreme <sup>[M]</sup>
Mo	22.04.2024 Jägerbällchen 40g <sup>[Wz]</sup> mit Jägersoße <sup>[Wz] [M]</sup> dazu Spätzle <sup>[Wz] [Ei]</sup> und Farmersalat <sup>[Ei]</sup>	Gebäck <sup>[Wz] [Ei]</sup>
Di	23.04.2024 Rinderhacksteak <sup>[Wz]</sup> mit Zucchini-Paprikagemüse dazu Fussili <sup>[Wz]</sup>	Kirschjoghurt <sup>[M]</sup>
Mi	24.04.2024 Hähnchen-Gyros mit Zaziki <sup>[M]</sup> dazu Wedges <sup>[Wz]</sup> und Krautsalat	Milchreis <sup>[M]</sup>
Do	25.04.2024 Backfischfilet <sup>[Wz] [M]</sup> mit Remoulade <sup>[Ei]</sup> dazu Bratkartoffeln und Gurkensalat	Naturjoghurt mit Müsli <sup>[Wz] [M]</sup>
Fr	26.04.2024 Nudelaufbau mit Rinderhackfleisch <sup>[Wz] [M]</sup> mit Möhrensalat	Obst
Mo	29.04.2024 Geflügelfleischrolle <sup>[Wz]</sup> mit Rahmkarotten <sup>[Wz] [M]</sup> dazu Kartoffelgratin <sup>[M]</sup>	Apfelmus <sup>[2]</sup>
Di	30.04.2024 Kartoffelsuppe mit Gemüse und Suppenfleischklößchen <sup>[Wz] [M] [Ei] [Sel] [Bo]</sup> mit Weizenbrötchen <sup>[Wz]</sup>	Ananas-Mandarinenquark <sup>[M]</sup>
Mi	01.05.2024	
Do	02.05.2024 MSC Fischstäbchen <sup>[Wz]</sup> mit Rahmspinat <sup>[Wz] [M]</sup> dazu Kartoffeln	Gebäck <sup>[Wz] [Ei]</sup>
Fr	03.05.2024 Hähnchenbrust mit Paprikarahmsauce <sup>[M]</sup> dazu Mischgemüse <sup>[Bo]</sup> und Spätzle <sup>[Wz] [Ei]</sup>	Birnenkompott

G = Glutenhaltig ( Wz = Weizen), M = Milch u. Milcherzeugnisse, Ei = Hühnererei,  
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