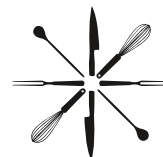


SPEISEPLAN

VOM 25.03. BIS 06.05.2024 CLASSIK



**WINDMANN
CATERING**
DIE KÜCHE



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

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