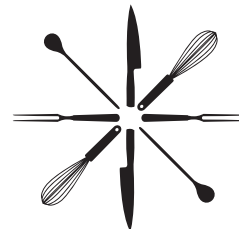


# SPEISEPLAN

## Menü BASIC

vom 01.01. bis 09.02.2018 CC



**WINDMANN  
CATERING**  
DIE KÜCHE



<b>MO</b>	01.01.18	Feiertag	
<b>DI</b>	02.01.18	Kartoffel-Gemüsesuppe <i>M, Sel</i> mit fr. Petersilie, Geflügelfleischklößchen <i>Ei</i> , Laugenbröt. <i>Wz</i>	Gebäck <i>Wz, Ei</i>
<b>MI</b>	03.01.18	Kibbeling <i>F, Wz</i> , mit Remouladensoße <i>Ei, 4</i> Kartoffeln und Gurkensalat	Obst
<b>DO</b>	04.01.18	Nudel-Gemüseauflauf mit Käse überbacken <i>Wz, M</i> und Blattsalat	Apfelmus 2
<b>FR</b>	05.01.18	Rindfleischfrikadelle <i>Wz, Ei</i> mit Bratensoße, Rotkohl 4 und Spätzle, <i>Ei, Wz</i>	Obst
<b>MO</b>	08.01.18	Hähnchengyros mit Zaziki. Pommes Frites und Krautsalat	Kirschquark <i>M</i>
<b>DI</b>	09.01.18	Geflügelbällchen <i>Wz, Ei, M, Sen</i> mit Currysoße 4, Kroketten und Möhrensalat	Birne Schokocreme <i>M</i>
<b>MI</b>	10.01.18	paniertes Seelachsfilet <i>F, Wz</i> mit Dillsoße <i>Wz, M</i> , Romanesco Kartoffeln	Banane
<b>DO</b>	11.01.18	bunte Bohnensuppe <i>Sel</i> mit Schnittlauchröllchen und Sonnenblumenbrot <i>Wz</i>	Grießpudding <i>M</i> mit Erdbeersoße
<b>FR</b>	12.01.18	Szegediner Gulasch vom Rind mit Sauerkraut und Kartoffelklößen <i>M, Sel</i>	Vanillecreme <i>M</i> mit Schokostreusel <i>M</i>
<b>MO</b>	15.01.18	BIO-Spaghetti <i>Wz</i> mit Gemüsebolognese <i>Sel</i> , geriebener Käse <i>M</i> und Eisbergsalat	Pfirsichjoghurt <i>M</i>
<b>DI</b>	16.01.18	Mexikanische Hackfleischpfanne Chilli con Carne (Rind) mit Paprika, Mais, Reis	Obst
<b>MI</b>	17.01.18	Gemüsefrikadelle <i>Wz, Ei</i> mit Kräutersoße <i>M</i> , Erbsen und Kartoffelröstis	Schokopudding <i>M</i> mit Vanillesoße <i>M</i>
<b>DO</b>	18.01.18	Fischfrikadelle <i>Wz, Sen</i> mit Blattspinat <i>Wz, M</i> und Bratkartoffeln	Pflaume-Zimt-Quark <i>M</i>
<b>FR</b>	19.01.18	Erbsensuppe mit Geflügel-Bockwurstaltern <i>Sen, 2, 9</i> und Weizenbrötchen	Ananas-Mandarinenjoghurt <i>M</i>
<b>MO</b>	22.01.18	Kartoffel-Gemüseauflauf mit Gouda überbacken, <i>M</i> , bunter Bohnensalat	Milchreis <i>M</i> mit Zucker und Zimt
<b>DI</b>	23.01.18	BIO-Spaghetti <i>Wz</i> mit Rindfleischbolognese <i>Sel</i> , geriebener Käse <i>M</i> und Tomatensalat	Straciatellacreme <i>M</i>
<b>MI</b>	24.01.18	Kürbis-Karottencremesuppe <i>M</i> mit frischer Petersilie und Pizza Brötchen <i>Wz</i>	Wackelpeter mit Vanillesoße <i>M</i>
<b>DO</b>	25.01.18	Hähnchenbrust mit Curry-Fruchtsoße <i>Wz, M, So, Sel, Sen</i> , Broccoli, Reis	Waldbeerenquark <i>M</i>
<b>FR</b>	26.01.18	Kap-Seehechtfilet <i>F, Wz</i> , mit Rahmporree <i>Wz, M</i> , und Kartoffelpüree <i>M</i>	Obst
<b>MO</b>	29.01.18	Gemüse Köttbular <i>Ei</i> , mit Paprikarahmssoße <i>M, Wz</i> , BIO Penne <i>Wz</i> und Chinakohlsalat	Pfirsich-Maracujajoghurt <i>M</i>
<b>DI</b>	30.01.18	Gulaschsuppe mit Paprika, Rindfleischeinlage und Weizenbrötchen	Vanillequark <i>M</i> mit Kirschen
<b>MI</b>	31.01.18	Knusperfisch "Kräuter Käse" <i>F, Wz, M, Ei, Sen</i> , Tomatensoße, Gnocchi <i>Ei</i> , Blattsalat	Naturjoghurt <i>M</i> mit Müsli <i>G</i>
<b>DO</b>	01.02.18	Käsespätzle <i>Wz, Ei</i> , mit Röstzwiebeln, Käsesoße <i>Wz, M</i> und Bauernsalat	Obst
<b>FR</b>	02.02.18	Hähnchen Cordon Bleu <i>M, Wz, Ei</i> , mit Bratensoße, Blumenkohl und Patata Bravas	Schokoladenmilchreis <i>M</i>
<b>MO</b>	05.02.18	Chilli sin Carne, <i>so</i> , mit Mais, roten Bohnen, Reis und Farmersalat <i>Ei</i>	Orangen-Fruchtquark <i>M</i>
<b>DI</b>	06.02.18	Hähnchen Crossies <i>Wz, Sel</i> mit Jägersoße, Kroketten und Möhrensalat	Obst
<b>MI</b>	07.02.18	Linsensuppe mit Gemüsewürfel <i>Sel</i> und Sonnenblumenbrot <i>Wz</i>	Erdbeerjoghurt <i>M</i>
<b>DO</b>	08.02.18	Currywurst (Geflügel), mit Pommes Frites und Bauernsalat	Berliner Ballen <i>Wz, Ei</i>
<b>FR</b>	09.02.18	Nudelsalat mit Ei, Gurke und Erbsen, <i>Wz, 4</i> dazu Geflügelbockwurst	Apfel-Milchreis <i>M</i>

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