

SPEISEPLAN

VOM 12.02. BIS 25.03.2024 SPEZIAL



**WINDMANN
CATERING**
DIE KÜCHE



Datum	Gericht	Dessert	
Mo	12.02.2024	Pizza Margherita mit Gouda überbacken ^{[Wz] [M]}	
Di	13.02.2024	Reibekuchen ^{[Wz] [Ei]} mit Apfelmus ^[2]	
Mi	14.02.2024	Penne ^[Wz] mit Tomaten-Basilikum Soße dazu Eisbergsalat und Joghurdressing ^[M]	
Do	15.02.2024	Milchreis ^[M] mit heiße Kirschen dazu Mini Tomaten	
Fr	16.02.2024	Rührei ^{[M] [Ei]} mit Rahmspinat ^{[Wz] [M]} dazu Kartoffelpüree ^[M]	
Mo	19.02.2024	Kartoffel-Gemüseauflauf ^{[Wz] [M] [Bo]} mit Eisbergsalat dazu Joghurdressing ^[M]	
Di	20.02.2024	Gemüsecremesuppe ^{[Wz] [M] [Sel]} mit Roggenbrötchen ^[Wz]	
Mi	21.02.2024	Gemüsefrikadelle ^{[Wz] [Ei]} mit Leipziger Allerlei ^{[Wz] [M]} dazu Kartoffelpüree ^[M]	
Do	22.02.2024	Frühlingsrolle ^{[Wz] [Ei] [So] [Sel] [Bo]} mit Chinagemüse Süß-Sauer ^{[So] [Sel] [Bo]} dazu Reis	
Fr	23.02.2024	Kartoffeltasche mit Frischkäse ^[M] mit Kräuterquark ^[M] dazu Möhrensalat	
Mo	26.02.2024	vegetarisches Frikassee mit Spargel, Erbsen, Möhren ^{[Wz] [M] [Ei] [So]} mit Reis	
Di	27.02.2024	Eierpannekuchen ^{[Wz] [M] [Ei]} mit heiße Kirschen dazu Mini Tomaten	
Mi	28.02.2024	Bio Spaghetti ^[Wz] mit Tomatensoße dazu Chinakohlsalat und Cocktaildressing ^{[Ei] [4]}	
Do	29.02.2024	Gnocchi ^[Ei] mit Käse-Kräutersoße ^{[Wz] [M]} dazu Kräuter und Gurkensalat	
Fr	01.03.2024	Falaffelbällchen ^[Wz] mit Paprika-Tomatengemüse dazu Reis	
Mo	04.03.2024	Broccoli-Auflauf mit Kartoffeln und Gouda überbacken ^{[Wz] [M]} mit Eisbergsalat dazu Joghurdressing ^[M]	
Di	05.03.2024	Karotten-Kokossuppe ^[M] mit Weizenbrötchen ^[Wz]	
Mi	06.03.2024	bunte Tortellini mit Käsefüllung ^{[Wz] [M]} mit Käsesoße ^{[Wz] [M]} dazu Möhrensalat	
Do	07.03.2024	Eieromelette ^{[M] [Ei]} mit Rahmspinat ^{[Wz] [M]} dazu Kartoffelpüree ^[M]	
Fr	08.03.2024	Milchreis ^[M] mit heiße Kirschen dazu Mini Tomaten	
Mo	11.03.2024	Blumenkohl Käse Medaillon ^{[Wz] [M]} mit Rahmsauce ^{[Wz] [M]} dazu Kartoffelpüree ^[M]	
Di	12.03.2024	Reibekuchen ^{[Wz] [Ei]} mit Apfelmus ^[2]	
Mi	13.03.2024	Vollkornnudeln ^[Wz] mit Gemüsebolognese ^[Sel] dazu Möhrensalat	
Do	14.03.2024	Kräuterkartoffeln mit Kräuter dazu Schnittlauchquark ^[M] und Gurkensalat	
Fr	15.03.2024	Chilli sin Carne ^{[Wz] [So] [Sel] [Bo]} mit Reis	
Mo	18.03.2024	Käsespätzle mit Gouda überbacken ^{[Wz] [M] [Ei]} mit Bechamelseße ^{[Wz] [M]} dazu bunter Bohnensalat ^[Bo]	
Di	19.03.2024	Pastinaken-Kartoffelsuppe mit frischen Kräutern ^{[M] [Sel]} mit Kräuter dazu Weizenbrötchen ^[Wz]	
Mi	20.03.2024	Gemüse-Köttbullar ^[Ei] mit Schnittlauchquark ^[M] dazu Kartoffeln	
Do	21.03.2024	Möhrengemüse untereinander mit Gemüsefrikadelle ^{[Wz] [Ei]}	
Fr	22.03.2024	Schupfnudeln ^{[Wz] [Ei] [2]} mit Ratatouille Gemüse ^[Bo]	

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