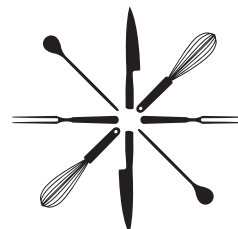


SPEISEPLAN

Menü BASIC

vom 20.11. bis 29.12.2017 CC



**WINDMANN
CATERING**
DIE KÜCHE



MO	20.11.17	Ravioli mit Rindfleisch gefüllt G, Käse-Kräutersoße M, G und Tomatensalat	Mandarinen-Mascarponecreme M
DI	21.11.17	Hähnchengroß mit Zaziki M, Reis und Krautsalat	Banane
MI	22.11.17	paniertes Seelachsfilet F, Wz mit Senfsoße G, M, Sen, Salzkartoffeln und Gurkensalat	Vanillepudding M mit Schokosoße M
DO	23.11.17	Spinat-Lasagne mit Gouda überbacken Wz, M und Tomatensalat	Pfirsichjoghurt M
FR	24.11.17	Serbische Bohnensuppe mit Geflügelfleischklößchen Ei und Roggenbrötchen	Apfel-Zimt-Milchreis M
MO	27.11.17	Gemüsefrikadelle G, Ei mit Kräutersoße M, Kaiserschoten und Kartoffelpüree M	Kirschquark M
DI	28.11.17	Geflügelbratwurst mit Kohlrabigemüse M und Salzkartoffeln	Zitronencreme M
MI	29.11.17	Gemüsecremesuppe mit frischen Kräutern und Weizenbrötchen	Obst
DO	30.11.17	Hoki Fischfilet Wz, M, Sen, mit Dillsoße M, Wz, Brokkoliröschen und Kartoffelpüree M	Grießpudding M mit Erdbeersoße
FR	01.12.17	BIO Bandnudeln Wz mit Gemüsebolognese sel, geriebener Käse M und Eisbergsalat	Erdbeerjoghurt M
MO	04.12.17	Geflügelbällchen Wz, Ei, M, Sen mit Tomatensoße, Krokettten und Farmersalat M, Sen, 1, 4, 12	Tiramisu Creme Wz, M
DI	05.12.17	Gulaschsuppe mit Paprika, Rindfleischeinlage und Weizenbrötchen	Pflaume-Zimt-Quark M
MI	06.12.17	Hühnerfrikassee mit Spargel, Erbsen, Möhren, Wz, M, und Reis	Schokopudding M mit Vanillesoße M
DO	07.12.17	Kartoffel-Gemüseauflauf mit Gouda überbacken, M, bunter Bohnensalat	Obst
FR	08.12.17	Fischstäbchen Wz mit Rahmspinat M und Kartoffelpüree M	Ananas-Mandarinenjoghurt M
MO	11.12.17	Ravioli mit Käse gefüllt Wz, M, Tomaten-Basilikumsoße, Eisbergsalat	Milchreis M mit Zucker und Zimt
DI	12.12.17	Geflügel-Nürnberger M, Sel, Sen, mit Rahmwirsing M und Bratkartoffeln	Wackelpeter mit Vanillesoße M
MI	13.12.17	Knusperfisch "Kräuter Käse" F, G, M, Ei, Sen, Tomatensoße, Kartoffeln, Blattsalat	Obst
DO	14.12.17	Linsensuppe mit Gemüsewürfeln sel, Schnittlauchröllchen und Sonnenblumenbrot Wz	Waldbeerenquark M
FR	15.12.17	Lasagne mit Rindfleisch und Gouda überbacken Wz, M	Spekulatiuscreme Wz, M
MO	18.12.17	Gemüse Köttbular Ei, mit Currysoße, Kartoffelröstis und bunter Bohnensalat	Pfirsich-Maracujajoghurt M
DI	19.12.17	BIO Spaghetti Wz mit Rindfleischbolognese, geriebener Käse M und Möhrensalat	Vanillequark M mit Kirschen
MI	20.12.17	Gemüse Knusper Dino Wz, Ei, Sel mit Leipziger Allerlei M und Kartoffelpüree M	Naturjoghurt M mit Müsli G
DO	21.12.17	Kap-Seehechtfilet F, G, mit Schnittlauchsoße Wz, M, Blumenkohl und Kartoffeln	Obst
FR	22.12.17	Käsespätzle Wz, Ei, mit Röstzwiebeln, Käsesoße Wz, M und Bauernsalat	Schokoladenmilchreis M
MO	25.12.17	Ferien	
DI	26.12.17	Ferien	
MI	27.12.17	Ferien	
DO	28.12.17	Ferien	
FR	29.12.17	Ferien	

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