

# COOK & SERVE

## VOM 17.01. BIS 28.02.2022 CLASSIK



**WINDMANN  
CATERING**  
DIE KÜCHE



Datum	Gericht	Dessert
Mo	17.01.2022 Erbsensuppe mit Geflügel Bockwursttalern <sup>[Sel] [9]</sup> mit Roggenbrötchen <sup>[Wz]</sup>	Birnenkompott
Di	18.01.2022 Fischfrikadelle <sup>[Wz] [Sen]</sup> mit Kräutersoße <sup>[Wz] [M]</sup> dazu Kartoffeln und Tomatensalat	Orangen Fruchtquark <sup>[M]</sup>
Mi	19.01.2022 Bio Fussili <sup>[Wz]</sup> mit Carbonara <sup>[Wz] [M] [9]</sup> dazu geriebener Hartkäse <sup>[M] [Ei]</sup> und Gurkensalat	Vanillepudding <sup>[M]</sup>
Do	20.01.2022 Hühnerfrikassee mit Spargel, Erbsen, Möhren <sup>[Wz] [M]</sup> mit Reis	Obst
Fr	21.01.2022 Wurstgulasch (Geflügel) mit Möhrensalat dazu Bio Penne <sup>[Wz]</sup>	Waldbeerenjoghurt <sup>[M]</sup>
Mo	24.01.2022 Geflügel Frikadellenbällchen <sup>[Wz] [M] [Ei] [Sen]</sup> mit Mexico Soße <sup>[Sel] [Bo]</sup> dazu Spätzle <sup>[Wz] [Ei]</sup>	Apfelmus <sup>[2]</sup>
Di	25.01.2022 Grünkohlgemüse "untereinander" mit Geflügelbratwurst	Kirschjoghurt <sup>[M]</sup>
Mi	26.01.2022 Paniertes Seelachsfilet <sup>[Wz] [M] [Sen]</sup> mit Senfsoße <sup>[Wz] [M] [Sen]</sup> dazu Kartoffeln und Gurkensalat	Schokopudding <sup>[M]</sup>
Do	27.01.2022 Bio Spaghetti <sup>[Wz]</sup> mit Rindfleischbolognese <sup>[Sel]</sup> dazu Hartkäse gerieben <sup>[M]</sup> und Möhrensalat	Obst
Fr	28.01.2022 Geflügelbratwurst mit Sauerkraut dazu Kartoffelpüree <sup>[M]</sup>	Vanille Pfirsichquark <sup>[M]</sup>
Mo	31.01.2022 Linsensuppe mit Geflügel Bockwursttalern <sup>[Sel] [Sen] [2] [9]</sup> mit Roggenbrötchen <sup>[Wz]</sup>	Zitronenquark <sup>[M]</sup>
Di	01.02.2022 Putengulasch in Curry Fruchtsoße <sup>[Wz] [M] [So] [Sel] [Sen]</sup> mit Spätzle <sup>[Wz] [Ei]</sup> dazu Chinakohlsalat und Cocktaildressing <sup>[Ei] [4]</sup>	Schokoladenmilchreis <sup>[M]</sup>
Mi	02.02.2022 Kalbsklöße Königsberger Art <sup>[Wz] [Ei]</sup> mit Kräutersoße <sup>[Wz] [M]</sup> dazu Kartoffeln und Rote Beete Apfelsalat <sup>[4]</sup>	Naturjoghurt <sup>[M]</sup> mit Müsli <sup>[Wz]</sup>
Do	03.02.2022 Fischstäbchen <sup>[Wz]</sup> mit Rahmspinat <sup>[Wz] [M]</sup> dazu Kartoffeln	Obst
Fr	04.02.2022 Hähnchenbrust mit Jägersoße <sup>[Wz] [M]</sup> dazu Vollkornnudeln <sup>[Wz]</sup> und Eisbergsalat und Joghurt dressing <sup>[M]</sup>	Ananas-Mandarinenquark <sup>[M]</sup>
Mo	07.02.2022 Geflügelhackbraten <sup>[Wz] [Ei] [Sen]</sup> mit Rotkohl <sup>[4]</sup> dazu Kartoffelpüree <sup>[M]</sup>	Mandarinenjoghurt <sup>[M]</sup>
Di	08.02.2022 Bratfischfilet <sup>[Wz] [M] [Ei]</sup> mit grüne Soße <sup>[Ei]</sup> dazu Kartoffeln und Gurkensalat	Erdbeerjoghurt <sup>[M]</sup>
Mi	09.02.2022 Hähnchenschnitzel <sup>[Wz] [Ei]</sup> mit Curryfruchtsoße <sup>[Wz] [M] [So] [Sel]</sup> dazu gelber Reis und Möhrensalat	Buttermilch Limonenquark <sup>[M]</sup>
Do	10.02.2022 Rinderhackfleischbällchen <sup>[Wz] [Ei] [Sel] [Sen]</sup> mit Rahmssoße <sup>[Wz] [M]</sup> dazu Spätzle <sup>[Wz] [Ei]</sup> und Tomatensalat	Banane
Fr	11.02.2022 Geflügel-Cevapcici <sup>[Wz] [M] [Ei] [Sen]</sup> mit Zaziki <sup>[M]</sup> dazu Reis und Krautsalat	Grießpudding <sup>[Wz] [M]</sup>
Mo	14.02.2022 Kartoffelsuppe mit Petersilie, Suppenfleischklößchen <sup>[Wz] [M] [Ei] [Sel] [Bo]</sup> mit Vitalbrötchen <sup>[Wz] [Rg]</sup>	Gebäck <sup>[Wz] [Ei]</sup>
Di	15.02.2022 Szegediner Gulasch vom Rind mit Kartoffeln	Vanillejoghurt <sup>[M]</sup>
Mi	16.02.2022 Paniertes Seelachsfilet <sup>[Wz] [M] [Sen]</sup> mit Dillsahnesoße <sup>[Wz] [M]</sup> dazu Reis und Gurkensalat	Apfelmilchreis <sup>[M]</sup>
Do	17.02.2022 Nudelaufauf mit Rinderhackfleisch <sup>[Wz] [M]</sup> mit Eisbergsalat dazu Joghurt dressing <sup>[M]</sup>	Mango Bananenquark <sup>[M]</sup>
Fr	18.02.2022 Geflügelfleischrolle <sup>[Wz]</sup> mit Kartoffelpüree <sup>[M]</sup> dazu Rotkohl <sup>[4]</sup>	Obst
Mo	21.02.2022 Curry Wurst (Geflügel) in Currysoße <sup>[Sen] [4]</sup> mit Bio Penne <sup>[Wz]</sup> dazu Möhrensalat	Apfelmus <sup>[2]</sup>
Di	22.02.2022 Geflügelfleischkäse <sup>[9]</sup> mit Sauerkraut dazu Kartoffelpüree <sup>[M]</sup>	Milchreis <sup>[M]</sup> mit Zucker und Zimt
Mi	23.02.2022 Gulaschsuppe mit Paprika, Rindfleischinlage mit Weizenbrötchen <sup>[Wz]</sup>	Straciatellacreme <sup>[M]</sup>
Do	24.02.2022 Knusperfischfilet Kräuter-Käse <sup>[Wz] [M] [Ei] [Sen]</sup> mit Kartoffeln dazu Blattspinat <sup>[Wz] [M]</sup>	Obst
Fr	25.02.2022 Mexikanische Hackfleischpfanne <sup>[Sel]</sup> mit Reis	Schokopudding <sup>[M]</sup>

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

