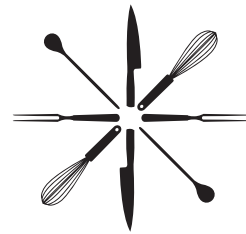


SPEISEPLAN

Menü CLASSIC

vom 03.12. bis 11.01.2019

ANNETTE GYMNASIUM BENRATH



**WINDMANN
CATERING**
DIE KÜCHE



MO	03.12.18	Pizza "Salami" mit Gouda überbacken Wz,M,2,9 & Eisbergsalat	Mango Bananenquark M
DI	04.12.18	Geflügelfleischkäse 01,02,12 mit Sauerkraut & Kartoffelpüree M	Vanillepudding M Schokosoße M
MI	05.12.18	Knusperfisch "Tomate-Mozzarella" F,Wz,M,Ei,Sen, Tomatensoße, Patata Brava, Gurkensalat	Obst
DO	06.12.18	BIO Vollkornnudeln Wz mit Rindfleischbolognese Sel, geriebener Käse M & Tomatensalat	Apfel-Zimt-Milchreis M
FR	07.12.18	Geflügelbällchen Wz,M,Ei,Sen mit Jägersoße, Karotten Rustica & Kroketten Wz	Götterspeise 12, Vanillesoße M
MO	10.12.18	Rindergulasch mit Rotkohl 4 & Spätzle Wz,Ei	Naturjoghurt M mit Müsli Wz
DI	11.12.18	Kalbfleischfrikadelle Wz, Ei, Sen mit Bratensoße, Blumenkohl & Kartoffeln	Schokocreme M mit Birnenmus
MI	12.12.18	Hähnchensahnegulasch Wz,M mit BIO Penne & Farmersalat Ei	Grießpudding M mit Erdbeersoße
DO	13.12.18	Fischfilet "Bordelaise" Wz mit Rahmspinat Wz,M & Bratkartoffeln	Ananas-Mandarinenquark M
FR	14.12.18	Erbsensuppe mit Geflügel-Bockwursttalern Sen,2,9 & Weizenbrötchen SO	Banane
MO	17.12.18	Grünkohlgemüse "untereinander" mit Geflügelmettwurst 02,09,12	Pfirsichjoghurt M
DI	18.12.18	Kohlroulade mit Geflügelfüllung Wz, Bratensoße & Kartoffelpüree	Spekulatiuscreme M,Wz
MI	19.12.18	Hühnerfrikassee mit Spargel, Erbsen, Möhren, Wz, M, & Reis	Obst
DO	20.12.18	Hähnchenschnitzel Wz,Ei, Curry-Fruchtsoße Wz,M,So,Sel,Sen, BIO Nudeln Wz & Gurkensalat	Mandarinenjoghurt M
FR	21.12.18	WEIHNACHTSFERIEN	
MO	24.12.18	WEIHNACHTSFERIEN	
DI	25.12.18	WEIHNACHTSFERIEN	
MI	26.12.18	WEIHNACHTSFERIEN	
DO	27.12.18	WEIHNACHTSFERIEN	
FR	28.12.18	WEIHNACHTSFERIEN	
MO	31.12.18	WEIHNACHTSFERIEN	
DI	01.01.19	WEIHNACHTSFERIEN	
MI	02.01.19	WEIHNACHTSFERIEN	
DO	03.01.19	WEIHNACHTSFERIEN	
FR	04.01.19	WEIHNACHTSFERIEN	
MO	07.01.19	Rindfleischfrikadelle Wz, Ei, mit Rotkohl & Spätzle, Ei, Wz	Vanillecreme M & Schokostreusel M
DI	08.01.19	Gulaschsuppe mit Paprika, Rindfleischleinlage & Roggenbrötchen	Pfirsich-Maracujaquark M
MI	09.01.19	Kalbsklopse "Königsberger Art" Wz, Ei mit Kräutersoße Wz, M, Reis & Rote Beete Apfelsal.4	Schokopudding M Vanillesoße M
DO	10.01.19	Kap-Seehechtfilet F, Wz mit Remouladensoße Ei,4, Wedges Wz & Dill Gurkensalat	Obst
FR	11.01.19	Szegediner Gulasch vom Rind mit Sauerkraut (gemischt) & Kartoffelklöße M, Sel	Erdbeerjoghurt M

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

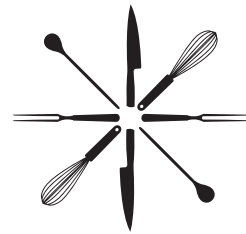
Inhaber: Carsten Windmann, Giesenheide 37, 40724 Hilden
Telefon: 0 21 03/25 3 25 90, Fax: 0 21 03/25 3 25 999
info@windmann-catering.de
www.windmann-catering.de

SPEISEPLAN

Menü SPEZIAL

vom 03.12. bis 11.01.2019

ANNETTE GYMNASIUM BENRATH



**WINDMANN
CATERING**
DIE KÜCHE



MO	03.12.18	BIO Vollkornnudeln Wz mit Gemüsebolognese Sel, geriebener Käse M & Eisbergsalat	Mango Bananenquark M
DI	04.12.18	bunte Tortellini Wz mit Käsesoße M,Wz & Möhrensalat	Vanillepudding M Schokosoße M
MI	05.12.18	Eierpfannekuchen M mit heißen Kirschen	Mini Tomaten
DO	06.12.18	Kürbis-Kokossuppe M mit frischer Petersilie & Roggenbrötchen	Apfel-Zimt-Milchreis M
FR	07.12.18	Spinat Lasagne mit Gouda überbacken Wz,M & Chinakohlsalat Coctaildressing Ei	Götterspeise 12, Vanillesoße M
MO	10.12.18	Blumenkohl Käse Medaillon Wz, M, Kräuterahmssoße Wz,M, BIO Spiralnudeln & Bohnensalat	Naturjoghurt M mit Müsli Wz
DI	11.12.18	Reibekuchen Wz, Ei, mit Apfelmus 2	Schokocreme M mit Birnenmus
MI	12.12.18	Gemüse Knusper Dino Wz,Ei,Sel, Curry-Fruchtsoße Wz,M,So,Sel,Sen Reis & Farmersalat Ei	Grießpudding M mit Erdbeersoße
DO	13.12.18	Gemüsepizza mit geriebenem Gouda Wz, M & Mix Salat, Senfdressing	Ananas-Mandarinenquark M
FR	14.12.18	Gnocchi Wz, mit Tomaten-Rucolasoße & Bauernsalat	Banane
MO	17.12.18	BIO-Spaghetti Wz mit Gemüsebolognese Sel, geriebener Käse M & Tomatensalat	Pfirsichjoghurt M
DI	18.12.18	Gemüsecremesuppe M mit frischer Petersilie & Sonnenblumenbrot Wz	Spekulatiuscreme M,Wz
MI	19.12.18	Chili sin Carne So, mit Mais, roten Bohnen, Reis & Fitnesssalat, Senfdressing	Obst
DO	20.12.18	Kartoffeltasche M, mit Frischkäse gefüllt, Kräuterquark M & Gurkensalat	Mandarinenjoghurt M
FR	21.12.18	WEIHNACHTSFERIEN	
MO	24.12.18	WEIHNACHTSFERIEN	
DI	25.12.18	WEIHNACHTSFERIEN	
MI	26.12.18	WEIHNACHTSFERIEN	
DO	27.12.18	WEIHNACHTSFERIEN	
FR	28.12.18	WEIHNACHTSFERIEN	
MO	31.12.18	WEIHNACHTSFERIEN	
DI	01.01.19	WEIHNACHTSFERIEN	
MI	02.01.19	WEIHNACHTSFERIEN	
DO	03.01.19	WEIHNACHTSFERIEN	
FR	04.01.19	WEIHNACHTSFERIEN	
MO	07.01.19	Ravioli mit Käse gefüllt Wz, M Käse-Kräutersoße M, Wz & Möhrensalat	Vanillecreme M & Schokostreusel M
DI	08.01.19	Schupfnudeln Wz, Ei, mit Rahmssoße Wz,M & bunter Bohnensalat	Pfirsich-Maracujaquark M
MI	09.01.19	Eieromelette M mit Rahmerbsen Wz, M & Kartoffelpüree M	Schokopudding M Vanillesoße M
DO	10.01.19	Milchreis M mit heißen Kirschen	Mini Tomaten
FR	11.01.19	Gemüse Lasagne mit Gouda überbacken Wz, M, Sel & Eisbergsalat, Joghurdressing M	Erdbeerjoghurt M

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