

COOK & SERVE SCHULE

VOM 22.09. BIS 03.11.2025 CLASSIK



**WINDMANN
CATERING**
DIE KÜCHE

Datum	Gericht	Dessert
Mo 22.09.2025	Kalbsklöße Königsberger Art ^{[Wz] [E]} mit Kräutersoße ^{[Wz] [M]} dazu Kartoffeln und Rote Bete Apfelsalat ^[4]	Schokopudding ^[M]
Di 23.09.2025	Hähnchengeschnetzeltes mit Paprikastreifen ^{[Wz] [M]} mit Reis	Ananas-Mandarinenquark ^[M]
Mi 24.09.2025	Paniertes Kap-Seehechtfilet ^[Wz] mit Senfsoße ^{[Wz] [M] [Sen]} dazu Kartoffeln und Gurkensalat	Obst
Do 25.09.2025	Bio Spaghetti ^[Wz] mit Rindfleischbolognese ^[Sel] dazu Eisbergsalat und Joghurtdressing ^[M]	Erdbeerjoghurt ^[M]
Fr 26.09.2025	Rinderhackfleischbällchen ^{[Wz] [E] [Sel] [Sen]} mit Rahmsoße ^{[Wz] [M]} dazu Spätzle ^{[Wz] [E]} und Bauernsalat mit Tomate, Gurke, Paprika, Mais	Milchreis ^[M]
Mo 29.09.2025	Erbsensuppe mit Geflügel Bockwursttalern ^{[Sel] [9]} mit Fußballbrötchen ^[Wz]	Birnenkompott
Di 30.09.2025	Geflügelbällchen 40g ^[Wz] mit Schnittlauchsoße ^{[Wz] [M]} dazu Kartoffelpüree ^[M] und Tomatensalat	Schoko Kirschcreme ^[M]
Mi 01.10.2025	Hähnchenbrust mit Curryfruchtsoße ^{[Wz] [M] [So] [Sel]} dazu Fusilli ^[Wz] und Farmersalat ^[E]	Banane
Do 02.10.2025	MSC Fischstäbchen ^[Wz] mit Rahmspinat ^{[Wz] [M]} dazu Kartoffeln	Orangen Fruchtquark ^[M]
Fr 03.10.2025	Rinderhacksteak ^[Wz] mit Pfannengemüse ^[Bo] dazu gelber Reis	
Mo 06.10.2025	Geflügelfleischkäse ^[9] mit Sauerkraut dazu Kartoffelpüree ^[M]	Apfelmus ^[2]
Di 07.10.2025	Hähnchensahnegulasch ^{[Wz] [M]} mit Spätzle ^{[Wz] [E]} dazu Möhrensalat	Erdbeer Rhabarberquark ^[M]
Mi 08.10.2025	Knusperfischfilet Kräuter-Käse ^{[Wz] [M] [E] [Sen]} mit Dillsahnesoße ^{[Wz] [M]} dazu Kartoffeln und Gurkensalat	Obst
Do 09.10.2025	Hähnchen-Gyros mit Zaziki ^[M] dazu gelber Reis und Krautsalat	Vanillepudding ^[M]
Fr 10.10.2025	Kalbsfrikadelle ^{[Wz] [E] [Sen]} mit Rahmsoße ^{[Wz] [M]} dazu Penne ^[Wz] und Bauernsalat mit Tomate, Gurke, Paprika, Mais	Stracciatellacreme ^[M]
Mo 13.10.2025	Gulaschsuppe mit Paprika, Rindfleischseinlage mit Weizenbrötchen ^[Wz]	Gebäck ^{[Wz] [M] [E]}
Di 14.10.2025	Hühnerfrikassee mit Spargel, Erbsen, Möhren ^{[Wz] [M]} mit Reis	Vanille Pfirsichquark ^[M]
Mi 15.10.2025	MSC Backfischfilet ^{[Wz] [M]} mit Remoulade ^[E] dazu Kartoffeln und Tomatensalat	Schokopudding ^[M]
Do 16.10.2025	Paprikaschote mit Geflügelfüllung ^{[Wz] [E]} mit Tomatensoße dazu Schmetterlingsnudeln ^[Wz]	Obst
Fr 17.10.2025	Ravioli (Rindfleischfüllung) ^[Wz] mit Paprikarahmsoße ^[M] dazu Eisbergsalat und Joghurtdressing ^[M]	Kirschjoghurt ^[M]
Mo 20.10.2025	Geflügelbratwurst ^[M] mit Bauerngemüse ^{[Sel] [Bo]} dazu Kartoffelpüree ^[M]	Birnenkompott
Di 21.10.2025	Mexikanische Hackfleischpfanne mit roten Bohnen, weißen Bohnen, Paprika und Mais ^[So] mit Reis	Naturjoghurt mit Müsli ^{[Wz] [M]}
Mi 22.10.2025	MSC Fischstäbchen ^[Wz] mit Rahmspinat ^{[Wz] [M]} dazu Kartoffeln	Obst
Do 23.10.2025	Rindergulasch mit Rotkohl ^[4] dazu Fusilli ^[Wz]	Apfelmilchreis ^[M]
Fr 24.10.2025	Rinderhackfleisch mit Gemüse und Käse gefüllt ^{[Wz] [M] [E] [Sel] [Sen]} mit Paprika-Tomaten Salsa dazu Gemüsereis ^[Sel]	Mango Bananenquark
Mo 27.10.2025	Linsensuppe mit Geflügel-Bockwursttalern ^{[Sel] [Sen] [2] [9]} mit Roggenbrötchen ^[Wz]	Vanillepudding ^[M]
Di 28.10.2025	Geflügel-Cevapcici ^{[Wz] [M] [E] [Sen]} mit Zaziki ^[M] dazu gelber Reis und Möhrensalat	Zitronenquark ^[M]
Mi 29.10.2025	Gabelspaghetti ^[Wz] mit Carbonara ^{[Wz] [M] [9]} dazu Mix Salat und Hausdressing ^[E]	Obst
Do 30.10.2025	MSC Dorschfilet paniert ^{[Wz] [M]} mit Dillsahnesoße ^{[Wz] [M]} dazu Kartoffeln und Gurkensalat	Grießpudding ^{[Wz] [M]}
Fr 31.10.2025	Moussaka Kartoffelaufbau mit Rinderhack, Gemüse und Gouda überbacken ^{[Wz] [M] [Sel] [Bo]} mit buntem Bohnensalat ^[Bo]	Mandarinenjoghurt ^[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 3
40724 Hilden Telefon: 0 21 03/25 3 25 9
Fax: 0 21 03/25 3 25 999 info@windman

COOK & SERVE SCHULE

VOM 22.09. BIS 03.11.2025 SPEZIAL



Datum	Gericht	Dessert
Mo 22.09.2025	Gemüsecremesuppe (Pastinake, Rosenkohl, Bohnen, Erbsen, Möhren) ^{[Wz] [M] [Sel]} mit Weizenbrötchen ^[Wz]	Schokopudding ^[M]
Di 23.09.2025	Eieromelette ^{[M] [E]} mit Rahmerbsen ^{[Wz] [M]} dazu Kartoffelpüree ^[M]	Ananas-Mandarinenquark ^[M]
Mi 24.09.2025	Reispfanne Asia mit Ei, Gemüse ^{[M] [E] [Bo]} mit Chinagemüse Süß-Sauer ^{[So] [Sel] [Bo]}	Obst
Do 25.09.2025	Eierpfannekuchen ^{[Wz] [M] [E]} mit heiße Kirschen dazu Mini Tomaten	
Fr 26.09.2025	Broccoli-Auflauf mit Kartoffeln und Gouda überbacken ^{[Wz] [M]}	Milchreis ^[M]
Mo 29.09.2025	Kartoffeltasche mit Frischkäse ^[M] mit Kräuterquark ^[M] dazu Chinakohlsalat und Cocktaildressing ^{[E] [4]}	Birnenkompott
Di 30.09.2025	Chilli sin Carne mit weißen und roten Bohnen, Mais und Paprika ^{[Wz] [So] [Sel] [Bo]} mit Reis	Schoko Kirschcreme ^[M]
Mi 01.10.2025	Möhrengemüse untereinander mit Blumenkohl - Käse - Medaillon ^{[Wz] [M]}	Banane
Do 02.10.2025	Karotten-Kokossuppe ^[M] mit Roggenbrötchen ^[Wz]	Orangen Fruchtquark ^[M]
Fr 03.10.2025	Vollkornnudeln ^[Wz] mit Gemüsebolognese mit Möhren, Sellerie, Lauch ^[Sel] dazu Möhrensalat	
Mo 06.10.2025	Kartoffelsuppe mit Sellerie, Möhren, Lauch ^{[M] [Sel] [Bo]} mit Kräuter dazu Roggenbrötchen ^[Wz]	Apfelmus ^[2]
Di 07.10.2025	Ravioli Käse Spinat ^{[Wz] [M]} mit Käsesoße ^{[Wz] [M]} dazu Möhrensalat	Erdbeer Rhabarberquark ^[M]
Mi 08.10.2025	Kaiserschmarrn ^{[Wz] [M] [E]} mit Apfelmus ^[2] dazu Mini Tomaten	
Do 09.10.2025	Vegetarische Hackbällchen ^[So] mit Ratatouille Gemüse ^[Bo] dazu Spätzle ^{[Wz] [E]}	Vanillepudding ^[M]
Fr 10.10.2025	Vegetarisches Frikassee mit Spargel, Erbsen, Möhren ^{[Wz] [M] [E] [So]} mit Reis	Stracciatellacreme ^[M]
Mo 13.10.2025	Reibekuchen ^{[Wz] [E]} mit Apfelmus ^[2]	Gebäck ^{[Wz] [M] [E]}
Di 14.10.2025	Rührei ^{[M] [E]} mit Blattspinat ^{[Wz] [M]} dazu Kartoffeln	Vanille Pfirsichquark ^[M]
Mi 15.10.2025	Gnocchi ^[E] mit Kräutersoße ^{[Wz] [M]} dazu Tomatensalat	Schokopudding ^[M]
Do 16.10.2025	Gemüestäbchen mit Karotten, Pastinaken, Kohlrabi, Mais, Zwiebeln ^{[Wz] [M] [E]} mit Pusta Soße dazu Kartoffelpüree ^[M]	Obst
Fr 17.10.2025	Kartoffeltasche mit Frischkäse ^[M] mit Kräuterquark ^[M] dazu Eisbergsalat und Joghurtdressing ^[M]	Kirschjoghurt ^[M]
Mo 20.10.2025	Pastinaken-Kartoffelsuppe ^{[M] [Sel]} mit Kräuter dazu Weizenbaguette ^[Wz]	Birnenkompott
Di 21.10.2025	Eierpfannekuchen ^{[Wz] [M] [E]} mit heiße Kirschen dazu Mini Tomaten	
Mi 22.10.2025	Kräuterkartoffeln mit Kräuter dazu Joghurtdip ^[M] und Gurkensalat	Obst
Do 23.10.2025	Vegetarische Hackbällchen ^[So] mit Tomatensoße dazu Fusilli ^[Wz] und Bauernsalat mit Tomate, Gurke, Paprika, Mais	Apfelmilchreis ^[M]
Fr 24.10.2025	Käsespätzle mit Gouda überbacken ^{[Wz] [M] [E]} mit Rahmsoße ^{[Wz] [M]} dazu Eisbergsalat mit Gurke u. Radieschen und Senfdressing ^[Sel]	Mango Bananenquark ^[M]
Mo 27.10.2025	Tortellini mit Käse Füllung ^{[Wz] [M]} mit Käsesoße ^{[Wz] [M]} dazu Eisbergsalat und Joghurtdressing ^[M]	Vanillepudding ^[M]
Di 28.10.2025	Gemüsefrikadelle (Möhren, Pastinake, Erbsen, Mais) ^{[Wz] [E]} mit Champignonrahmsoße ^{[Wz] [M]} dazu Spätzle ^{[Wz] [E]}	Zitronenquark ^[M]
Mi 29.10.2025	Vegi Schnitzel ^{[Wz] [So]} mit Leipziger Allerlei ^{[Wz] [M]} dazu Kartoffelpüree ^[M]	Obst
Do 30.10.2025	Karotten-Kokossuppe ^[M] mit Weizenbrötchen ^[Wz]	Grießpudding ^{[Wz] [M]}
Fr 31.10.2025	Falaffelbällchen ^[Wz] mit Paprika-Tomatengemüse dazu gelber Reis	Mandarinenjoghurt ^[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 3
40724 Hilden Telefon: 0 21 03/25 3 25 90
Fax: 0 21 03/25 3 25 999 info@windmann-catering.de
catering.de www.windmann-catering.de