

GYMNASIUM AUGUST-DICKE-SCHULE

VOM 26.01. BIS 09.03.2026 CLASSIK



Mo	26.01.2026	Geflügelfrikadelle ^[Wz] ^[M] ^[Mei] ^[Ei] ^[Sen] mit Rotkohl ^[4] dazu Spätzle ^[Wz] ^[Ei]	Schokopudding ^[M] ^[Mei]
Di	27.01.2026	Bio Spaghetti ^[Wz] mit Rindfleischbolognese ^[Sel] dazu Eisbergsalat und Joghurtdressing ^[M] ^[Mei]	Ananas-Mandarinenquark ^[M] ^[Mei]
Mi	28.01.2026	Paniertes Kap-Seehechtfilet ^[Wz] ^[F] mit Senfsoße ^[M] ^[Mei] ^[Sen] dazu Kartoffeln und Gurkensalat	Obst
Do	29.01.2026	Hühnerfrikassee mit Spargel, Erbsen, Möhren ^[M] ^[Mei] mit Vollkornreis	Erdbeerjoghurt ^[M] ^[Mei]
Fr	30.01.2026	Möhrengemüse untereinander mit Geflügelbratwurst ^[M] ^[Mei]	
Mo	02.02.2026	Geflügelfleischkäse ^[9] mit Sauerkraut dazu Kartoffelpüree ^[M] ^[Mei]	Birnenkompott
Di	03.02.2026	Mexikanische Hackfleischpfanne mit roten Bohnen, weißen Bohnen, Paprika und Mais ^[Sel] mit Reis	Panna Cotta ^[M] ^[Mei]
Mi	04.02.2026	Hähnchenbrust mit Tomatensoße dazu Vollkornnudeln ^[Wz] und Eisbergsalat mit Gurke u. Radieschen und Hausdressing ^[Ei]	Obst
Do	05.02.2026	MSC Backfischfilet ^[Wz] ^[M] ^[Mei] ^[F] mit Remoulade ^[Ei] dazu Kartoffeln und Tomatensalat	Orangen Fruchtquark ^[M] ^[Mei]
Fr	06.02.2026	Hähnchen-Gyros mit Zaziki ^[M] ^[Mei] dazu gelber Reis und Farmersalat ^[Ei]	
Mo	09.02.2026	Geflügelbällchen 40g ^[Wz] mit Schnittlauchsoße ^[M] ^[Mei] dazu Kartoffelpüree ^[M] ^[Mei] und Rote Bete Apfelsalat ^[4]	Apfelmus ^[2]
Di	10.02.2026	Rinderhacksteak ^[Wz] mit Rahmgemüse ^[M] ^[Mei] dazu Kartoffeln	Erdbeer Rhabarberquark ^[M] ^[Mei]
Mi	11.02.2026	MSC Dorschfilet paniert ^[Wz] ^[M] ^[Mei] ^[F] mit Mexico Soße ^[Sel] ^[Bo] dazu gelber Reis	Obst
Do	12.02.2026	Hähnchensahnegulasch ^[M] ^[Mei] mit Spätzle ^[Wz] ^[Ei] dazu Möhrensalat	Berliner Ballen ^[Wz] ^[M] ^[Mei] ^[Ei]
Fr	13.02.2026	Geflügelbratwurst ^[M] ^[Mei] mit Currysoße ^[4] dazu Fusilli ^[Wz] und Tomatensalat	
Mo	16.02.2026		
Di	17.02.2026	Gabelspaghetti ^[Wz] mit Carbonara ^[M] ^[Mei] ^[9] dazu Mix Salat und Joghurtdressing ^[M] ^[Mei]	Vanille Pfirsichquark ^[M] ^[Mei]
Mi	18.02.2026	Kalbsfrikadelle ^[Wz] ^[Ei] ^[Sen] mit Rahmsoße ^[M] ^[Mei] dazu Kartoffeln und Bauernsalat mit Tomate, Gurke, Paprika, Mais	Obst
Do	19.02.2026	Knusperfischfilet Tomate-Mozzarella ^[Wz] ^[M] ^[Mei] ^[Ei] ^[Sen] ^[F] mit Tomatensoße dazu Schmetterlingsnudeln ^[Wz] und Gurkensalat	Kirschjoghurt ^[M] ^[Mei]
Fr	20.02.2026	Tortellini mit Rindfleischfüllung ^[Wz] mit Paprikarahmsoße ^[M] ^[Mei] dazu Tomatensalat	
Mo	23.02.2026	Geflügelfleischrolle ^[Wz] mit Bratensoße dazu Kartoffeln und Eisbergsalat und Joghurtdressing ^[M] ^[Mei]	Grießpudding ^[Wz] ^[M] ^[Mei]
Di	24.02.2026	Geflügel-Cevapcici ^[Wz] ^[M] ^[Mei] ^[Ei] ^[Sen] mit Zaziki ^[M] ^[Mei] dazu gelber Reis und Möhrensalat	Naturjoghurt mit Müsli ^[Wz] ^[M] ^[Mei]
Mi	25.02.2026	MSC Fischstäbchen ^[Wz] ^[F] mit Rahmspinat ^[M] ^[Mei] dazu Kartoffeln	Obst
Do	26.02.2026	Rindergulasch mit Rotkohl ^[4] dazu Kartoffelpüree ^[M] ^[Mei]	Mango Bananenquark ^[M] ^[Mei]
Fr	27.02.2026	Moussaka Kartoffelaufbau mit Rinderhack, Gemüse und Gouda überbacken ^[M] ^[Mei] ^[Sel] ^[Bo] mit buntem Bohnensalat ^[Bo]	
Mo	02.03.2026	Erbsensuppe mit Geflügel Bockwursttalern ^[Sel] ^[9] mit Fußballbrötchen ^[Wz]	Milchreis ^[M] ^[Mei]
Di	03.03.2026	Köfte Rinderhackfleisch mit Gemüse und Käse gefüllt ^[Wz] ^[M] ^[Mei] ^[Ei] ^[Sel] ^[Sen] mit Pfannengemüse ^[Bo] dazu Reis	Zitronenquark ^[M] ^[Mei]
Mi	04.03.2026	Geflügel Frikadellenbällchen ^[Wz] ^[M] ^[Mei] ^[Ei] ^[Sen] mit Curryfruchtsoße ^[M] ^[Mei] ^[So] ^[Sel] dazu Penne ^[Wz] und Farmersalat ^[Ei]	Obst
Do	05.03.2026	Paniertes MSC Seelachsfilet ^[Wz] ^[M] ^[Mei] ^[Sen] ^[F] mit Kräutersoße ^[M] ^[Mei] dazu Kartoffeln und Gurkensalat	Mandarinenjoghurt ^[M] ^[Mei]
Fr	06.03.2026	Gulaschsuppe mit Paprika, Rindfleischinlage mit Weizenbrötchen ^[Wz]	

Wir streben als Caterer eine Zertifizierung nach dem DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen und Kindergärten an. Solange ist das gesundheitsfördernde Angebot an dem Logo oben rechts erkennbar.

G = Glutenhaltig (Wz = Weizen), M = Milch u. Milcherzeugnisse, Mei = Milcheiweiß, 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