

CARL FRIEDRICH VON WEIZSÄCKER GYMNASIUM

VOM 21.10. BIS 02.12.2024 CLASSIK



**WINDMANN
CATERING**
DIE KÜCHE



Datum	Gericht	Dessert	
Mo	28.10.2024	Möhrengemüse untereinander mit Geflügelbratwurst ^[M]	Obst
Di	29.10.2024	Rinderhackfleischbällchen ^{[Wz] [Ei] [Sel] [Sen]} mit Jägersoße ^{[Wz] [M]} dazu Vollkornnudeln ^[Wz] und Eisbergsalat und Joghurdressing ^[M]	Schokopudding ^[M]
Mi	30.10.2024	Hühnerfrikassee mit Spargel, Erbsen, Möhren ^{[Wz] [M]} mit Reis	Zitronenquark ^[M]
Do	31.10.2024	Paniertes Kap-Seehechtfilet ^[Wz] mit Schnittlauchsoße ^{[Wz] [M]} dazu Kartoffeln und Gurkensalat	Waldbeerenjoghurt ^[M]
Mo	04.11.2024	Geflügelfleischrolle ^[Wz] mit Rahmsoße ^{[Wz] [M]} dazu Kartoffelgratin ^[M] und Eisbergsalat und Hausdressing ^[Ei]	Obst
Di	05.11.2024	Gulaschsuppe mit Paprika, Rindfleischleinlage mit Roggenbrötchen ^[Wz]	Birnenkompott
Mi	06.11.2024	Kalbsfrikadelle ^{[Wz] [Ei] [Sen]} mit Bratensoße dazu Spätzle ^{[Wz] [Ei]} und Broccoli ^[Ses]	Waldbeerenquark ^[M]
Do	07.11.2024	Hähnchenschnitzel ^{[Wz] [Ei]} mit Champignonrahmsoße ^{[Wz] [M]} dazu Möhrensalat und Kroketten ^{[Wz] [12]}	Erdbeerjoghurt ^[M]
Mo	11.11.2024	Nudelaufbau mit Rinderhackfleisch ^{[Wz] [M]} mit Chinakohlsalat dazu Cocktaildressing ^{[Ei] [4]}	Obst
Di	12.11.2024	Rindfleischfrikadelle ^{[Wz] [Ei]} mit Kartoffel Kürbispüree ^[M]	Vanillepudding ^[M]
Mi	13.11.2024	Geflügel-Cevapcici ^{[Wz] [M] [Ei] [Sen]} mit Zaziki ^[M] dazu Krautsalat und Wedges ^[Wz]	Mandarinenjoghurt ^[M]
Do	14.11.2024	Bio Spaghetti ^[Wz] mit Rindfleischbolognese ^[Sel] dazu Gurkensalat	Obst
Mo	18.11.2024	Geflügelbratwurst ^[M] mit Rahmwirsing ^{[Wz] [M]} dazu Kartoffelpüree ^[M]	Obst
Di	19.11.2024	Kartoffelsuppe mit Gemüse und Suppenfleischklößchen ^{[Wz] [M] [Ei] [Sel] [Bo]} mit Fußballbrötchen ^[Wz]	Birnenkompott
Mi	20.11.2024	Hähnchen-Gyros mit Zaziki ^[M] dazu Pommes und Chinakohlsalat und Cocktaildressing ^{[Ei] [4]}	Naturjoghurt mit Müsli ^{[Wz] [M]}
Do	21.11.2024	Hoki Fischfilet ^[Wz] mit Romanesco dazu Kartoffelgratin ^[M]	Milchreis ^[M]
Mo	25.11.2024	Geflügel-Köttbullar ^{[Wz] [Ei] [Sen]} mit Rahmkarotten ^{[Wz] [M]} dazu Fusilli ^[Wz]	Obst
Di	26.11.2024	Kalbsklöße Königsberger Art ^{[Wz] [Ei]} mit Kräutersoße ^{[Wz] [M]} dazu Broccoli ^[Ses] und Kartoffeln	Apfelmus ^[2]
Mi	27.11.2024	Paniertes MSC Seelachsfilet ^{[Wz] [M] [Sen]} mit Senfsoße ^{[Wz] [M] [Sen]} dazu Kartoffeln und Gurkensalat	Erdbeerjoghurt ^[M]
Do	28.11.2024	Fusilli ^[Wz] mit Carbonara ^{[Wz] [M] [9]} dazu Möhrensalat	Obst

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

CARL FRIEDRICH VON WEIZSÄCKER GYMNASIUM

VOM 21.10. BIS 02.12.2024 SPEZIAL



**WINDMANN
CATERING**
DIE KÜCHE



Datum	Gericht	Dessert	
Mo	28.10.2024	Rührei ^[M] ^[Ei] mit Rahmerbsen ^[Wz] ^[M] dazu Kartoffelpüree ^[M]	Obst
Di	29.10.2024	Kürbis-Kartoffelsuppe ^[M] mit Weizenbrötchen ^[Wz]	Schokopudding ^[M]
Mi	30.10.2024	Reibekuchen ^[Wz] ^[Ei] mit Apfelmus ^[2]	Zitronenquark ^[M]
Do	31.10.2024	Gnocchi ^[Ei] mit Käse-Kräutersoße ^[Wz] ^[M] dazu Kräuter und Gurkensalat	Waldbeerenjoghurt ^[M]
Mo	04.11.2024	Gemüse-Köttbullar ^[Ei] mit Kräuter Dipp ^[M] dazu Kartoffeln	Obst
Di	05.11.2024	Blumenkohl Käse Medaillon ^[Wz] ^[M] mit Rahmhöhren ^[Wz] ^[M] dazu Kartoffeln	Birnenkompott
Mi	06.11.2024	Penne ^[Wz] mit Kräutersoße ^[Wz] ^[M] dazu Fitnesssalat und Hausdressing ^[Ei]	Waldbeerenquark ^[M]
Do	07.11.2024	vegetarisches Gyroß mit Zaziki ^[M] dazu Pommes und Möhrensalat	Erdbeerjoghurt ^[M]
Mo	11.11.2024	Eieromelette ^[M] ^[Ei] mit Rahmspinat ^[Wz] ^[M] dazu Kartoffelpüree ^[M]	Obst
Di	12.11.2024	Karotten-Kokossuppe ^[M] mit Sonnenblumenbrot ^[Wz]	Vanillepudding ^[M]
Mi	13.11.2024	vegetarische Hackbällchen ^[So] mit Rahmerbsen ^[Wz] ^[M] dazu Spätzle ^[Wz] ^[Ei]	Mandarinenjoghurt ^[M]
Do	14.11.2024	Kräuterkartoffeln mit Kräuter dazu Schnittlauchquark ^[M] und Gurkensalat	Obst
Mo	18.11.2024	Chilli sin Carne ^[Wz] ^[So] ^[Sel] ^[Bo] mit Reis	Obst
Di	19.11.2024	Eierpfannekuchen ^[Wz] ^[M] ^[Ei] mit mit heißen Kirschen dazu Mini Tomaten	
Mi	20.11.2024	bunte Tortellini mit Käsefüllung ^[Wz] ^[M] mit Käse-Kräutersoße ^[Wz] ^[M] dazu Chinakohlsalat und Cocktaildressing ^[Ei] ^[4]	Naturjoghurt mit Müsli ^[Wz] ^[M]
Do	21.11.2024	Broccoli Blumenkohl Cremesuppe ^[Wz] ^[M] mit Weizenbrötchen ^[Wz]	Milchreis ^[M]
Mo	25.11.2024	Käsespätzle mit Gouda überbacken ^[Wz] ^[M] ^[Ei] mit Eisbergsalat dazu Joghurt dressing ^[M]	Obst
Di	26.11.2024	Rote Linsensuppe ^[Sel] mit Roggenbrötchen ^[Wz]	Apfelmus ^[2]
Mi	27.11.2024	Milchreis ^[M] mit mit heißen Kirschen dazu Mini Tomaten	
Do	28.11.2024	Vegi Schnitzel ^[Wz] ^[So] mit Leipziger Allerlei ^[Wz] ^[M] dazu Kartoffelpüree ^[M]	Obst

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