

CARL FRIEDRICH VON WEIZSÄCKER GYMNASIUM

VOM 24.02. BIS 07.04.2025 CLASSIK



Datum	Gericht	Dessert
Mo	24.02.2025 Geflügelhackbraten ^{[Wz] [Ei] [Sen]} mit Rahmsoße ^{[Wz] [M]} dazu Fusilli ^[Wz] und Blumenkohl	Obst
Di	25.02.2025 Kartoffelsuppe mit Sellerie, Möhren, Lauch und Suppenfleischklößchen ^{[Wz] [M] [Ei] [Sel] [Bo]} mit Sonnenblumenbrot ^[Wz] dazu Kräuter	Ananas-Mandarinquark ^[M]
Mi	26.02.2025 Knusperfischfilet Kräuter-Käse ^{[Wz] [M] [Ei] [Sen]} mit Dillsahnesoße ^{[Wz] [M]} dazu Reis und Gurkensalat	Obst
Mi	05.03.2025 Kalbsfrikadelle ^{[Wz] [Ei] [Sen]} mit Rahmsoße ^{[Wz] [M]} dazu Gemüsereis ^[Sel] und Eisbergsalat mit Gurke u. Radieschen und Senfdressing ^[Sen]	Obst
Do	06.03.2025 Geflügelhackbraten ^{[Wz] [Ei] [Sen]} mit Bratensoße dazu Kartoffelpüree ^[M] und Kaisergemüse (Blumenkohl, Broccoli, Möhren)	Naturjoghurt mit Müsli ^{[Wz] [M]}
Mo	10.03.2025 Geflügel Currywurst ^[M] mit Currysoße ^[4] dazu Pommes und Möhrensalat	Obst
Di	11.03.2025 Erbsensuppe (Möhren, Sellerie, Kartoffeln) ^[Sel] mit Geflügelbockwurst ^{[M] [Sen]} dazu Weizenbrötchen ^[Wz]	Birnenkompott
Mi	12.03.2025 Hühnerfrikassee mit Spargel, Erbsen, Möhren ^{[Wz] [M]} mit gelber Reis	Obst
Do	13.03.2025 Bio Spaghetti ^[Wz] mit Carbonara ^{[Wz] [M] [9]} dazu Eisbergsalat und Joghurt dressing ^[M]	Erdbeerjoghurt ^[M]
Mo	17.03.2025 Hähnchengulasch mit Spätzle ^{[Wz] [Ei]} dazu Eisbergsalat mit Gurke u. Radieschen und Senfdressing ^[Sen]	Obst
Di	18.03.2025 Geflügelbratwurst ^[M] mit Rahmwirsing ^{[Wz] [M]} dazu Kartoffeln	Vanillepudding ^[M]
Mi	19.03.2025 Paniertes Kap-Seehechtfilet ^[Wz] mit Senfsoße ^{[Wz] [M] [Sen]} dazu Kartoffelpüree ^[M] und Gurkensalat	Obst
Do	20.03.2025 Geflügel-Cevapcici ^{[Wz] [M] [Ei] [Sen]} mit Zaziki ^[M] dazu med. Pfannengemüse und Reis	Mandarinjoghurt ^[M]
Mo	24.03.2025 Moussaka Kartoffelauflauf mit Rinderhack, Gemüse und Gouda überbacken ^{[Wz] [M] [Sel] [Bo]} mit Bauernsalat mit Tomato, Gurke, Paprika, Mais	Obst
Di	25.03.2025 Linsensuppe mit Kartoffeln, Sellerie, Möhren, Lauch ^[Sel] mit Geflügelbockwurst ^{[M] [Sen]} dazu Sonnenblumenbrot ^[Wz]	Vanille Pfirsichquark ^[M]
Mi	26.03.2025 Kalbsklöße Königsberger Art ^{[Wz] [Ei]} mit Kräutersoße ^{[Wz] [M]} dazu Kartoffelpüree ^[M] und Rote Bete Apfelsalat ^[4]	Obst
Do	27.03.2025 Lachswürfel in Kräutersoße mit Gemüsestreifen (Karotten, Sellerie, Lauch) mit Vollkornnudeln ^[Wz] dazu gemischter Salat und Joghurt dressing ^[M]	Schokopudding ^[M]
Mo	31.03.2025 Nudelaufwurf mit Rinderhackfleisch ^{[Wz] [M]} mit Tomatensalat	Obst
Di	01.04.2025 Geflügelbällchen 40g ^[Wz] mit Rahmsoße ^{[Wz] [M]} dazu Spätzle ^{[Wz] [Ei]} und Eisbergsalat und Joghurt dressing ^[M]	Apfelmus ^[2]
Mi	02.04.2025 MSC Fischstäbchen ^[Wz] mit Rahmspinat ^{[Wz] [M]} dazu Vollkornnudeln ^[Wz] und Karotten Rohkost	Obst
Do	03.04.2025 Hähnchen-Gyros mit Zaziki ^[M] dazu Wedges ^[Wz] und Farmersalat ^[Ei]	Mandarinjoghurt ^[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

CARL FRIEDRICH VON WEIZSÄCKER GYMNASIUM

VOM 24.02. BIS 07.04.2025 SPEZIAL



Datum	Gericht	Dessert
Mo	24.02.2025 Broccoli-Auflauf mit Kartoffeln und Gouda überbacken ^{[Wz] [M]} mit Tomatensalat	Obst
Di	25.02.2025 Kaiserschmarrn ^{[Wz] [M] [Ei]} mit Apfelmus ^[2]	
Mi	26.02.2025 Frühlingsrolle ^{[Wz] [Ei] [So] [Sel] [Bo]} mit Chinagemüse Süß-Sauer ^{[So] [Sel] [Bo]} dazu Reis	Obst
Mi	05.03.2025 Rote Linsensuppe (Kokosmilch, Paprika, Tomate, Kichererbsen) ^[Sel] mit Roggenbrötchen ^[Wz]	Obst
Do	06.03.2025 Milchreis ^[M] mit mit heißen Kirschen dazu Mini Tomaten	
Mo	10.03.2025 Gemüse Knusper Dino ^{[Wz] [Ei] [Sel] [Ses] [Rg]} mit Kichererbsengemüse mit Zucchini, Paprika und Zwiebeln dazu Kräuter Dipp ^[M] und Fusilli ^[Wz]	Obst
Di	11.03.2025 Blumenkohl Käse Medaillon ^{[Wz] [M]} mit Rahmmöhren ^{[Wz] [M]} dazu Kartoffelpüree ^[M]	Birnenkompott
Mi	12.03.2025 vegetarische Hackbällchen ^[So] mit Kräuter Dipp ^[M] dazu Vollkornnudeln ^[Wz] und Bauernsalat mit Tomate, Gurke, Paprika, Mais	Obst
Do	13.03.2025 Rührei ^{[M] [Ei]} mit Blattspinat ^{[Wz] [M]} dazu Kartoffelpüree ^[M]	Erdbeeryoghurt ^[M]
Mo	17.03.2025 Bio Fusilli Gemüseauflauf mit Broccoli, Zucchini, Tomate, Aubergine, Bechamelsoße und Gouda überbacken	Obst
Di	18.03.2025 Gemüsecremesuppe (Pastinacke, Rosenkohl, Bohnen, Erbsen, Möhren) ^{[Wz] [M] [Sel]} mit Kräuter dazu Fußballbrötchen ^[Wz]	Vanillepudding ^[M]
Mi	19.03.2025 Gnocchi ^[Ei] mit Paprikarahmsauce ^[M] dazu Gurkensalat	Obst
Do	20.03.2025 Reibekuchen ^{[Wz] [Ei]} mit Apfelmus ^[2]	Mandarinenjoghurt ^[M]
Mo	24.03.2025 vegetarisches Frikassee mit Spargel, Erbsen, Möhren ^{[Wz] [M] [Ei] [So]} mit gelber Reis dazu Mini Tomaten	Obst
Di	25.03.2025 Eierpfannekuchen ^{[Wz] [M] [Ei]} mit mit heißen Kirschen dazu Mini Tomaten	
Mi	26.03.2025 Chili sin Carne mit weißen und roten Bohnen, Mais und Paprika ^{[Wz] [So] [Sel] [Bo]} mit Reis	Obst
Do	27.03.2025 Kräuterkartoffeln mit Kräuter dazu Joghurdip ^[M] und Gurkensalat	Schokopudding ^[M]
Mo	31.03.2025 Möhrengemüse untereinander mit Vegi Schnitzel ^{[Wz] [So]}	Obst
Di	01.04.2025 Karotten-Kokossuppe mit Ingwer und Koriander ^[M] mit Sonnenblumenbrot ^[Wz] dazu Kräuter	Apfelmus ^[2]
Mi	02.04.2025 Falaffelbällchen ^[Wz] mit Paprika-Tomatengemüse dazu Reis	Obst
Do	03.04.2025 Eieromelette ^{[M] [Ei]} mit Rahmerbsen ^{[Wz] [M]} dazu Kartoffelpüree ^[M]	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 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